

Łódź, dnia 08 listopada 2022 r.

ŁPWIS.OOP.1611.3.2022.AR

**Pani  
Barbara Sułkowska  
Państwowy Powiatowy  
Inspektor Sanitarny  
w Wieluniu  
Powiatowa Stacja  
Sanitarно-Epidemiologiczna  
w Wieluniu  
98-300 Wieluń  
ul. POW 14**

### **WYSTĄPIENIE POKONTROLNE**

Na podstawie ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 224) art. 10 i art. 8a ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195, z późn. zm.) oraz Wytocznych Głównego Inspektora Sanitarnego do planowania działalności w Państwowej Inspekcji Sanitarnej na 2022 rok w Powiatowej Stacji Sanitarно-Epidemiologicznej w Wieluniu, 98-300 Wieluń, ul. POW 14, w dniach **od dnia 15 września 2022 r. do dnia 14 października 2022 r.** przeprowadzona została kontrola przez:

- Kierownika Oddziału Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego - **Przewodniczącą Zespołu kontrolującego,**
- Kierownika Oddziału Laboratoryjnego Badań Środowiskowych,
- Kierownika Sekcji ds. Suplementów Diety w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Bezpieczeństwa Żywności i Żywienia,
- Asystenta w Oddziale Nadzoru nad Chemikaliami,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Starszego asystenta w Oddziale Nadzoru Higieny Środowiska,
- Kierownika Sekcji ds. Egzekucji Szczepień,
- Starszego technika w Oddziale Nadzoru Epidemiologii,
- Kierownika Oddziału Promocji Zdrowia i Komunikacji Społecznej,

- – Starszego asystenta w Oddziale Higieny Dzieci i Młodzieży,
- – Starszego asystenta – Wieloosobowe stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości.

w zakresie:

- 1) przedmiot kontroli: prawidłowość realizacji zadań nałożonych na Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021 r. poz. 195, z późn. zm.) oraz innymi ustawami mającymi zastosowanie w działalności Państwowej Inspekcji Sanitarnej w tym ustawą o finansach publicznych z dnia 27 sierpnia 2009 r. (Dz. U. z 2021 r. poz. 305, z późn. zm.).
- 2) okres objęty kontrolą: **od dnia 01 stycznia 2020 r. do dnia 15 września 2022 r.**

W wyniku przeprowadzonej kontroli kontrolowaną działalność ocenia się: **pozytywnie** na podstawie następujących ustaleń:

### **Działalność Laboratoryjna**

Laboratorium stosuje właściwe metody badawcze do prowadzonej działalności, potwierdzone poprzez odpowiednią, udokumentowaną walidację/weryfikację. Obliczenia wykonywane są z wykorzystaniem arkuszy obliczeniowych.

Prowadzone zapisy dokumentują realizowane działania oraz ich wyniki, identyfikują personel oraz osoby odpowiedzialne za konkretne zadania i podejmowanie decyzji. Prowadzone zapisy umożliwiają odtworzenie przebiegu badania.

Laboratorium planuje i realizuje potwierdzanie ważności wyników przeprowadzanych badań. Wdrożono udokumentowaną procedurę monitorowania ważności wyników.

Wewnętrzne potwierdzanie ważności wyników ujęte jest w „Programie kontroli jakości badań I poziomu” oraz w „Programie kontroli jakości badań II poziomu”; zewnętrzne – w „Programie kontroli jakości badań III poziomu” na cykl akredytacji 2020 –2024r.

Uzyskane wyniki są monitorowane i analizowane.

Raporty z badań są kompletne i jednoznaczne, zawierają wszystkie wymagane elementy, tj. wyniki badań i związane z nimi informacje oraz dane istotne dla miarodajności wyników; autoryzowane są przez upoważniony personel.

Personel, realizujący badania, posiada zapisy potwierdzające upoważnienia do wykonywania badań, pomiarów, sprawdzania i obsługi wyposażenia, opracowywania, modyfikacji, weryfikacji i walidacji metod, analizy wyników, stwierdzania zgodności, raportowania, przeglądu i autoryzacji wyników. Pracownicy podpisali stosowne upoważnienia. Kompetencje personelu do realizacji metod badawczych potwierdzone są w „Kartach oceny pracownika”. Laboratorium posiada zapisy, dotyczące szkoleń personelu; szkolenia dokumentowane są prawidłowo.

Laboratorium posiada właściwe, zewidencjonowane wyposażenie oraz materiały pomocnicze tj.: urządzenia pomiarowe, materiały odniesienia, odczynniki oraz materiały eksploatacyjne, przyrządy pomocnicze, wymagane do prawidłowej realizacji badań. Wyposażenie jest odpowiednio nadzorowane. Ustanowiono spójność pomiarową wyników pomiarów, stosując, m.in.: materiały odniesienia, wzorce, wzorcowanie wyposażenia, sprawdzenia i kalibracje w ramach metod badawczych.

## **Bezpieczeństwo Żywności i Żywienia:**

Czynności kontrolne działalności PSSE w Wieluniu w zakresie nadzoru nad zakładami produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością zostały przeprowadzone przez przedstawicieli Oddziału Nadzoru BŻŻ WSSE w Łodzi.

Zakresem kontroli objęto nw. zagadnienia za 2020 r., 2021 r. i okres od 01.01.2022 r. do 31.08.2022 r.

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkcji i obrotu żywnością (tj. punkt sprzedaży lodów z automatu, wytwórnia lodów, zakład cukierniczy, piekarnia, blok żywienia w przedszkolu, lokal gastronomiczny, 2 sklepy mięsno-wędliniarskie, 3 gospodarstwa rolne, wytwórnia suplementów diety).

dokonano następujących ustaleń:

### **Działalność w zakresie nadzoru nad obiektami w 2020 r., 2021 r. i w okresie od 01.01.2022 r. do 31.08.2022 r.**

W 2020 r. pod nadzorem PPIS w Wieluniu znajdowało się **1085** zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **344** gospodarstwa prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano **396** kontroli (w tym **12** kontroli w gospodarstwach rolnych). Skontrolowano **347** obiektów, przeprowadzono **367** kontroli, w tym **148** kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – **37,3**) oraz **219** kontroli nieplanowanych. Nie przeprowadzono pozostałych kontroli zaplanowanych w obiektach m.in. z uwagi na zaangażowanie pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności w działania związane ze zwalczaniem epidemii koronawirusa oraz z powodu zlikwidowania zakładów lub zawieszenia działalności.

Wydano **1** decyzję administracyjną. Nałożono **6** mandatów karnych na sumę **1 700, 00 zł**.

W 2021 r. pod nadzorem PPIS w Wieluniu znajdowały się **1142** zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **360** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. obiektach zaplanowano **268** kontroli. Skontrolowano **451** obiektów, przeprowadzono **469** kontroli, w tym **245** kontroli planowanych (% realizacji planu kontroli wynosił – **91,4**) oraz **224** kontrole nieplanowane.

Wydano **1** decyzję administracyjną. Nałożono **8** mandatów karnych na sumę **2 500, 00 zł**.

W okresie od **01.01.2022 r. do 31.08.2022r.** pod nadzorem PPIS w Wieluniu znajdowały się **1193** zakłady produkcji i obrotu żywnością oraz materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym **369** gospodarstw prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego. W ww. okresie zaplanowano **256** kontroli. Skontrolowano **340** obiektów, przeprowadzono **357** kontroli, w tym **222** kontrole planowane oraz **135** kontroli nieplanowanych.

Nie wydawano decyzji administracyjnych, nałożono **6** mandatów karnych na sumę **1 300, 00 zł**.

Stan sanitarny nadzorowanych obiektów oceniany był zgodnie z aktualnymi procedurami urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

### **Sprawdzenie dokumentacji działalności kontrolnej (kompletności, sposobu prowadzenia, w tym poprawności merytorycznej)**

Prowadzone są rejestry :

- rejestr zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- harmonogram kontroli,
- rejestr interwencji,
- rejestr pobranych próbek,
- rejestr protokołów pobrania próbek,
- rejestr protokołów kontroli – prowadzony przez każdego z pracowników,
- rejestr mandatów karnych,
- rejestr decyzji administracyjnych,
- rejestr ocen jakości zdrowotnej środków spożywczych oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Rejestry prowadzone są na bieżąco, prawidłowo.

Stosowane formularze protokołów kontroli sanitarnej i protokołów pobrania próbek są zgodne ze wzorami stanowiącymi załączniki do obowiązujących procedur.

### **Sprawdzenie decyzji administracyjnych:**

- dokumentacja sprawy,
- tryb przygotowywania,
- terminowość wydawania,
- prawidłowość sporządzania pod względem formalnym i merytorycznym,
- dowody doręczenia stronie.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, że PPIS w Wieluniu na podstawie art. 61 § 4 Kpa informuje stronę o wszczęciu postępowania administracyjnego oraz przestrzega przepisu art. 10 Kpa.

Stwierdzono, że decyzje administracyjne wydawane są na podstawie obowiązujących przepisów prawnych krajowych i wspólnotowych. Sporządzane są prawidłowo pod względem formalnym i merytorycznym.

Wydawane decyzje administracyjne są opatrzone podpisem i pieczęcią radcy prawnego, przesyłane są odbiorcom listem poleconym - za potwierdzeniem odbioru lub odbierane są bezpośrednio przez przedsiębiorców w siedzibie PSSE w Wieluniu za potwierdzeniem odbioru.

Z prowadzonego rejestru oraz przedłożonej dokumentacji wynika, że terminowość sprawdzania wykonania obowiązków określonych w wydanych decyzjach administracyjnych jest prawidłowa.

Sprawdzono 3 decyzje administracyjne (w tym 2 decyzje płatnicze).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

## **Nadzór nad realizacją systemu kontroli wewnętrznej, w tym zasad GHP/GMP, HACCP w obiektach produkcji i obrotu żywnością ze szczególnym uwzględnieniem ich dokumentowania**

Z dokumentacji wynika, iż podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkcji i obrotu żywnością dokonywano oceny wdrożenia zasad GHP/GMP oraz weryfikacji prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem sprawdzenia czy przedsiębiorcy właściwie przeprowadzili analizę zagrożeń i zidentyfikowali krytyczne punkty kontroli, czy prowadzony jest ich monitoring oraz czy do procedur HACCP zostały włączone w stosownych przypadkach przepisy *rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami)*.

Sprawdzono losowo wybranych **12** protokołów kontroli sanitarnych zakładów produkcji i obrotu żywnością oraz zakładów żywienia zbiorowego.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

## **Nadzór nad zakładami produkującymi żywność RTE**

Sprawdzono dokumentację **3** zakładów:

1. Punkt produkcji lodów z automatu
2. Wytwórnia lodów
3. Zakład cukierniczy

### Ad. 1) Punkt produkcji lodów z automatu

został zatwierdzony decyzją PPIS w Wieluniu znak: PSSE-NSZZ-4830-29/10 z dnia 21.04.2010 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu lodów z automatu.

### Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W **2020 r.** zaplanowano 1 kontrolę – maj 2020 r.

Kontroli nie wykonano z uwagi na zaangażowanie pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności w działania związane ze zwalczaniem epidemii koronawirusa.

W **2020 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2021 r.** zaplanowano 1 kontrolę – maj 2021 r.

Wykonano : kontrola sanitarna w dniu 25.05.2021 r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

W **2021 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W **2022 r.** zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2022 r.

Wykonano : kontrola sanitarna w dniu 27.06.2022 r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako średnie.

W **2022 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad. 2) Wytwórnia lodów

została zatwierdzona decyzją PPIS w Wieluniu znak: PSSE.NSZZ.4830.7-1/20 z dnia 06.07.2020 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji lodów od surowca do gotowego produktu, produkcji wyrobów do dekoracji z czekolady i masy cukrowej na bazie gotowych półproduktów oraz do polewania czekoladą gotowych wyrobów ciastkarskich wyprodukowanych we własnej ciastkarni.

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2020 r. nie zaplanowano kontroli

W 2020 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

W 2021 r. zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2021 r.

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 28.06.2021 r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2021 r. zaplanowano pobranie 5 próbek lodów do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu lipcu.

W dniu 14.07.2021 r. w ww. obiekcie w ramach urzędowej kontroli pobrano 5 próbek lodów tradycyjnych śmietankowych do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, obecności *Listeria monocytogenes* w 25 g (protokół pobrania próbek żywności nr 27/NBZZ/21 z dnia 14.07.2021 r.).

Próbki nie zostały zakwestionowane.

W 2022 r. zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2022 r.

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 30.06.2022 r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2022 r. nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Ad. 3) Zakład cukierniczy

został zatwierdzony decyzją PPIS w Wieluniu znak: PSSE-NSZZ-4904/37/03 z dnia 16.07.2003 r. do prowadzenia działalności w zakresie produkcji ciast kremowych, suchych oraz wyrobów ciastkarskich

Kontrole planowane zgodnie z harmonogramem i wykonane

W 2020 r. zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2020 r.

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 09.06.2020 r.

Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W 2020 r. zaplanowano pobranie 5 próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu wrześniu.

W dniu 16.09.2020 r. pobrano 5 próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań mikrobiologicznych w kierunku obecności *Salmonella* w 25 g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1 g i liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g w innym zakładzie piekarniczo - cukierniczym (protokół pobrania próbek żywności nr 36/NSZZ/20 z dnia 16.09.2020 r.), gdyż wyznaczony do poboru próbek zakład nie produkuje takiego asortymentu.

W **2021 r.** zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2021 r.  
Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 16.06.2021 r.  
Ryzyko dla ww. zakładu oceniono jako wysokie.

W **2021 r.** zaplanowano pobranie **10** próbek wyrobów ciastkarskich z kremem niepoddanym i poddanym obróbce termicznej do badań w kierunku parametrów mikrobiologicznych w miesiącu czerwcu.

W dniu 16.06.2021 r. pobrano:

- **5** próbek ciasta z kremem poddanym obróbce termicznej do badań w kierunku: obecności *Salmonella* w 25g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g w przedmiotowym zakładzie cukierniczym (protokół pobrania próbek żywności nr 21/NBŻŻ/21 z dnia 16.06.2021 r.)

- **5** próbek ciasta z kremem niepoddanym obróbce termicznej do badań w kierunku: obecności *Salmonella* w 25g, liczby *Listeria monocytogenes* w 1g, liczby przypuszczalnych *Bacillus cereus* w 1g w innej ciastkarni (protokół pobrania próbek żywności nr 20/NBŻŻ/21 z dnia 16.06.2021 r.)

Próbki nie zostały zakwestionowane

W **2022 r.** zaplanowano 1 kontrolę – czerwiec 2022 r.

Wykonano: kontrola sanitarna w dniu 08.07.2022 r.

W **2022 r.** nie planowano pobrania próbek do badań laboratoryjnych.

Z dokumentacji dot. ww. obiektów tj.:

1) Punkt produkcji lodów z automatu

- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/55/84/21 z dnia 25.05.2021 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/55/69/22 z dnia 27.06.2022 r.

2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli tematycznej Nr NSŻŻ/80/26/20 z dnia 29.06.2020 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/88/63/21 z dnia 28.06.2021 r.
- protokół kontroli tematycznej Nr NBŻŻ/88/74/21 z dnia 14.07.2021 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/88/61/22 z dnia 30.06.2022 r.

3) Zakład cukierniczy

- protokół kontroli sanitarnej Nr NSŻŻ/78/26/20 z dnia 09.06.2020 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/78/89/21 z dnia 16.06.2021 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/78/60/22 z dnia 08.07.2022 r.

wynika, że w czasie kontroli sanitarnych w zakładach, w których prowadzona jest produkcja żywności gotowej do spożycia zwracano uwagę na jakość zdrowotną stosowanych do produkcji surowców i dodatków do żywności, warunki przechowywania żywności, prawidłowość prowadzonych procesów technologicznych, w tym stosowania dodatków do żywności zgodnie z przepisami *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności*, prowadzoną w zakładach dokumentację dot. realizacji przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*, a także dokumentację dot. realizacji zasad GHP/GMP oraz systemu HACCP.

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w ww. zakładach dokonywano oceny wdrożenia zasad GHP/GMP oraz weryfikacji prawidłowości funkcjonowania procedur opartych na zasadach HACCP, ze szczególnym uwzględnieniem sprawdzenia czy przedsiębiorcy właściwie przeprowadzili analizę zagrożeń i zidentyfikowali krytyczne punkty kontroli, czy prowadzony jest ich monitoring oraz czy do procedur HACCP zostały włączone w stosownych przypadkach przepisy *rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. str. 1 z późn. zm.)*.

W protokołach z kontroli sanitarnych zakładów stosujących w produkcji środki spożywcze pochodzenia zwierzęcego uwzględniano informacje odnośnie prawidłowości dokumentacji wymaganej przepisami weterynaryjnymi.

Z dokumentacji wynika, że w czasie kontroli stosowano wzorcowane termometry w celu sprawdzenia prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu oraz odnotowywano w protokołach kontroli dokonanie weryfikacji prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP.

Podczas kontroli sanitarnych przeprowadzanych w zakładach produkujących żywność RTE sprawdzano, opracowane w ramach kontroli wewnętrznej, harmonogramy badań próbek wyrobów gotowych oraz wyniki badań wyrobów, wykonywanych przez przedsiębiorców m.in. w kierunku zgodności z kryteriami określonymi w *rozporządzeniu Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami)*, a także wyniki badań próbek z obszarów produkcyjnych oraz sprzętu w kierunku obecności *Listeria monocytogenes* np.:

#### Ad. 1) Punkt produkcji lodów z automatu

- sprawozdanie z badań nr 37581-06-21P a-e z dnia 06.06.2021 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Lody włoskie śmietankowe* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

#### Ad. 2) Wytwórnia lodów

- sprawozdanie z badań nr 43304-06-21P->43308-06-21P z dnia 05.07.2021 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Lody rzemieślnicze* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr 43291-06-21C->43293-06-21C z dnia 05.07.2021 r. wymazów z powierzchni (freezera, stołu produkcyjnego, pojemnika GN) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

- sprawozdanie z badań nr 30842-06-22P->30846-06-22P z dnia 06.07.2022 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Lody rzemieślnicze śmietankowe* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr 30842-06-22P->30846-06-22P z dnia 06.07.2022 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Lody rzemieślnicze śmietankowe* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)



- sprawozdanie z badań nr 33438-07-22P->33442-07-22P z dnia 19.07.2022 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Lody śmietankowe* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g)

- sprawozdanie z badań nr 30847-06-22C->30849-06-22C z dnia 06.07.2022 r. wymazów z powierzchni (freezera, stołu produkcyjnego, pojemnika GN) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

### Ad. 3. Zakład cukierniczy

- sprawozdanie z badań nr 43294-06-21P->43298-06-21P z dnia 05.07.2021 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto Książę* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr 43294-06-21C->43296-06-21C z dnia 05.07.2021 r. wymazów z powierzchni (dzieży, noża, stołu) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

- sprawozdanie z badań nr 30834-06-22P->30838-06-22P z dnia 05.07.2022 r. dot. wyrobu gotowego pn. *Ciasto Cappuccino* w kierunku parametrów mikrobiologicznych (obecność *Salmonella* w 25 g, liczba *Enterobacteriaceae* w 1 g i obecność *Listeria monocytogenes* w 25g)

- sprawozdanie z badań nr 30839-06-22C->30841-06-22C z dnia 05.07.2022 r. wymazów z powierzchni (stołu produkcyjnego, noża, mieszalki) w kierunku obecności *Listeria monocytogenes*

Próbki ww. wyrobów gotowych zbadane w ramach kontroli wewnętrznej w przedmiotowych zakładach spełniały wymagania *rozporządzenia Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (ze zmianami)*.

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji tj.

#### 1) Punkt produkcji lodów z automatu

- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/55/84/21 z dnia 25.05.2021 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/55/69/22 z dnia 27.06.2022 r.

#### 2) Wytwórnia lodów

- protokół kontroli tematycznej Nr NSŻŻ/80/26/20 z dnia 29.06.2020 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/88/63/21 z dnia 28.06.2021 r.
- protokół kontroli tematycznej Nr NBŻŻ/88/74/21 z dnia 14.07.2021 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/88/61/22 z dnia 30.06.2022 r.

#### 3) Zakład cukierniczy

- protokół kontroli sanitarnej Nr NSŻŻ/78/26/20 z dnia 09.06.2020 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/78/89/21 z dnia 16.06.2021 r.
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/78/60/22 z dnia 08.07.2022 r.

stwierdzono, że podczas kontroli w nadzorowanych zakładach wykorzystywane były listy pytań kontrolnych odpowiednio: dla zakładów produkcji i obrotu żywnością w zakresie spełniania kryteriów mikrobiologicznych, listy pytań kontrolnych dla zakładów produkcji żywności stosujących dodatki do żywności, listy pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

Z dokumentacji dot. nadzoru nad blokiem żywienia w przedszkolu wynika, iż w dniach 25.09.2020 r., 14.05.2021 r. oraz 05.05.2022 r. przedstawiciele PPIS w Wieluniu przeprowadzili kontrole sanitarne w ww. placówce (protokoły kontroli sanitarnej nr NSZZ/55/126/20; nr NSZZ/55/75/21; nr NBZZ/55/43/22;), w której prowadzona jest produkcja posiłków od surowca do gotowej potrawy - dwa posiłki dziennie (głównie śniadania, obiady dwudaniowe).

Z protokołów kontroli wynika, iż stan sanitarno-higieniczny i techniczny pomieszczeń i wyposażenia ww. zakładu w dniach kontroli nie budził zastrzeżeń. W obiekcie opracowano i wdrożono procedury i instrukcje z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. Zapisy w rejestrach oraz monitorowanie punktów krytycznych prowadzone są systematycznie.

W trakcie przeprowadzonych kontroli dokonano oceny jadłospisów, które były prawidłowo zestawione pod względem odżywczym zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia oraz wymaganiami określonymi w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. z 2016 r. poz. 1154).

Jadłospisy dostępne były na tablicy ogłoszeń w korytarzu. Informacje zawarte w jadłospisach były zgodne z wymaganiami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) Nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (...) (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011 r., str. 18 z późn. zm.).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

### **Urzędowe kontrole w zakresie zanieczyszczeń mikrobiologicznych i chemicznych w żywności.**

Próbki środków spożywczych do badań laboratoryjnych w ramach urzędowej kontroli i monitoringu w zakresie zanieczyszczeń w żywności pobierane były zgodnie z Planem pobierania próbek do badania żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu na 2022 r., 2021 r. i 2022 r.

Próbki środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie pobierane w nadzorowanych obiektach dostarczane są do laboratorium PSSE w Piotrkowie Trybunalskim specjalistycznym środkiem transportu.

Pracownicy przeprowadzający urzędowe kontrole żywności wyposażeni są:

- w termometry ze świadectwem wzorcowania, służące do dokonywania weryfikacji prawidłowości przechowywania artykułów łatwo ulegających zepsuciu i prowadzonych zapisów w ramach realizacji zasad GHP/GMP (obecnie na stanie znajdują się 4 termometry).
- termotorby (obecnie na stanie znajduje się 9 termotoreb, w tym 2 z możliwością monitorowania temperatury)
- odpowiedni sprzęt do pobierania próbek żywności w kierunku zanieczyszczeń ( pipety probiercze, tuby probiercze, wycinaki stożkowe, próbники komorowe, łyżki probiercze, szufelki wagowe, noże ze stali nierdzewnej, palniki gazowe)
- tester do badania tłuszczu smażalniczego.

W 2020 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 65 próbek żywności, z czego zakwestionowano 3 próbki, w tym:

- 1 próbkę produktu pn. Czarnuszka nasiona - z uwagi na stwierdzenie obecności pałeczek *Salmonella Bareilly* w 1 spośród 5 badanych próbek (protokół pobrania próbek żywności nr 13/NSZZ/20 z dnia 07.07.2020 r., sprawozdanie z badań nr HŻ-N/80/2020 z dnia 27.07.2020 r.).

W związku z powyższym PPIS w Wieluniu przekazał do ŁPWIS powiadomienie alarmowe w ramach funkcjonowania systemu RASFF. PPIS w Wieluniu przekazał również informację o wynikach badań Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Kaliszu, właściwemu terenowo ze względu na siedzibę importera przedmiotowego produktu.

- 2 próbki produktu pn. Lody czekoladowe z automatu – ze względu na nadmierne zanieczyszczenie bakteriami z rodziny *Enterobacteriaceae*, co świadczyło o nieprzestrzeganiu zasad higieny podczas procesu produkcyjnego (protokół pobrania próbek żywności nr 22/NSŻŻ/20 z dnia 22.07.2020 r., sprawozdanie z badań nr HŻ -N/94/2020 z dnia 16.07.2020r.). W związku z powyższym w dniu 27.07.2020r. PPIS w Wieluniu skierował pismo do producenta przedmiotowych lodów, w którym zobowiązał podmiot do podjęcia działań naprawczych, w tym przeprowadzenia skutecznej dezynfekcji urządzenia do produkcji lodów celem wyeliminowania zanieczyszczenia gotowego wyrobu oraz wykonania badań właścicielskich lodów i przedłożenia ich PPIS w Wieluniu.

W dniu 14.08.2020 r. producent przedłożył wyniki badań mikrobiologicznych w kierunku: obecności *Salmonella* spp. w 25g, liczby *Enterobacteriaceae* w 1g, obecności *Listeria monocytogenes* w 25g, pięciu próbek produktu pn. Lody czekoladowe (sprawozdanie z badań Nr 29594-08-20P/29598-08-20P z dnia 12.08.2020r. wykonanych przez Łódzkie Centrum Jakości Sp. z o. o., 95-070 Aleksandrów Łódzki). Wyniki pod względem przebadanych parametrów, były zgodne z wymaganiami.

Ponadto w ramach urzędowej kontroli w dniu 19.08.2020r. pobrano 5 próbek lodów czekoladowych z automatu do badań mikrobiologicznych w kierunku liczby *Enterobacteriaceae* w 1g (protokół pobrania próbek żywności nr 29/NSŻŻ/20 z dnia 19.08.2020r., sprawozdanie z badań Nr HŻ-N/119/2020 z dnia 20.08.2020r., wynik < 10 jtk/g).

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 50 próbek środków spożywczych ogólnego spożycia. Zdyskwalifikowano 1 próbkę selera korzeniowego z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – linuronu (protokół pobrania próbek żywności z dnia 23.06.2020 r., nr 6/NSŻŻ/20, sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.160.1.2020 z dnia 02.07.2020 r.). W związku z powyższym PPIS w Wieluniu przekazał do ŁPWIS powiadomienie informacyjne w ramach systemu RASFF. Ponadto PPIS w Wieluniu w dniu 02.07.2020 r. o przedmiotowej sprawie poinformował WIORiN w Łodzi - Oddział w Wieluniu, właściwy terenowo ze względu na siedzibę producenta ww. selera.

W 2021 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 107 próbek żywności, zbadanych próbek nie kwestionowano.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem 52 próbki środków spożywczych ogólnego spożycia. Zdyskwalifikowano 1 próbkę selera korzeniowego z uwagi na przekroczenie najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – linuronu (protokół pobrania próbek żywności z dnia 21.04.2021 r., nr 3/NBŻŻ/21, sprawozdanie z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.110.2021 z dnia 29.04.2021 r.). W związku z powyższym PPIS w Wieluniu przekazał do ŁPWIS powiadomienie informacyjne w ramach systemu RASFF.

Ponadto PPIS w Wieluniu w dniu 29.04.2021 r. o przedmiotowej sprawie poinformował WIORiN w Łodzi - Oddział w Wieluniu, właściwy terenowo ze względu na siedzibę producenta selera.

W okresie 01.01.2022 r. - 31.08.2022 r. do badań mikrobiologicznych pobrano 60 próbek żywności, z czego zakwestionowano 4 z uwagi na obecność pałeczek *Salmonella* Dessau w 4 spośród 5 badanych próbek produktu pn. Chili mielone (protokół pobrania próbek żywności nr 14 /NBŻŻ/22 z dnia 25.05.2022 r., sprawozdanie z badań z dnia 31.05.2022 r., Nr OL-HŻ-N/50/2022).

W związku z powyższym PPIS w Wieluniu przekazał do ŁPWIS powiadomienie alarmowe w ramach systemu RASFF.

Ponadto PPIS w Wieluniu w dniu 01.06.2022 r. o przedmiotowej sprawie poinformował Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Poznaniu, właściwego terenowo ze względu na siedzibę dostawcy zakwestionowanego produktu.

Do badań fizyko-chemicznych pobrano ogółem **31** próbek środków spożywczych ogólnego spożycia. Pod względem przebadanych parametrów nie kwestionowano zbadanych próbek.

Ze sprawdzonej dokumentacji (6 protokołów pobrania próbek żywności) wynika, iż:

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28.03.2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88 z dnia 29.03.2007, str. 29, z późn. zm.)*

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku pozostałości pestycydów - zgodnie z *rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 17 października 2007 r. w sprawie pobierania próbek żywności w celu oznaczania poziomów pozostałości pestycydów (Dz. U. Nr 207, z dnia 9 listopada 2007 r., poz. 1502)*

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (WWA) pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.3.2007 r. z późn. zm.)*

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku oznaczania zawartości 3-MCPD pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 333/2007 z dnia 28 marca 2007 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów kontroli poziomów pierwiastków śladowych i zanieczyszczeń procesowych w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 88/29 z 29.3.2007 r. z późn. zm.)*

- próbka środka spożywczego do badań w kierunku zanieczyszczenia mikotoksynami – pobrana została zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 401/2006 z dnia 23 lutego 2006 r. ustanawiającym metody pobierania próbek i analizy do celów urzędowej kontroli poziomów mikotoksyn w środkach spożywczych (Dz. Urz. UE L 70 z 09.03.2006 r. ze zmianami)*

- próbki żywności do badań mikrobiologicznych – pobrane zostały zgodnie z *rozporządzeniem Komisji (WE) Nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005 r. z późn. zm.)*.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

### **Kontrole mięsa i jego przetworów w zakresie znakowania i substancji dodatkowych, przeprowadzane w obiektach obrotu żywnością**

Ze sprawdzonych losowo 7 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w obiektach obrotu żywnością wynika, iż podczas kontroli dokonano sprawdzenia prawidłowości znakowania mięsa oraz jego przetworów, nie stwierdzając nieprawidłowości w powyższym zakresie.

**W 2020 r.** do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano 1 próbkę przetworów mięsnych: „Ćwiartka wędzona z karczaka – wędzonka drobiowa, parzona”.

**W 2021 r.** do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano 2 próbki przetworów mięsnych: „Szynka delikatna”, „Ćwiartka wędzona z karczaka”.

**W okresie od 01.01.2022 r. do 31.08.2022 r.** do badań laboratoryjnych w kierunku substancji dodatkowych pobrano 1 próbkę przetworów mięsnych: „Golonka pieczona”.

Próbki nie zostały zakwestionowane.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

### **Nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art. 18 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności**

Na podstawie sprawdzonej dokumentacji zakładów produkujących i wprowadzających do obrotu środki spożywcze stwierdzono, że nadzór nad realizacją przez przedsiębiorców obowiązku wynikającego z art.18 *rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającego ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującego Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiającego procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności*, prowadzony jest prawidłowo.

W losowo sprawdzonych 12 protokołach kontroli sanitarnych zamieszczone były informacje dotyczące prowadzonej identyfikacji odpowiednio: dostawców surowców/produktów i odbiorców produktów.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

### **Nadzór nad produkcją pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego**

PPIS w Wieluniu dokonał rejestracji 369 podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego i wprowadzających je na rynek, w tym w ramach dostaw bezpośrednich zbóż i/lub owoców i/ lub warzyw. Zarejestrowane podmioty to przede wszystkim producenci ziemniaków i zbóż oraz warzyw i/lub owoców, w tym w niewielkiej ilości owoców miękkich

W harmonogramie kontroli na **2020 r.** zaplanowano **12** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych ( w tym **4** zgodnie z Planem działania na **2020r.** dotyczącym produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego realizowanym w ramach porozumienia z dnia 20 stycznia 2015 r. w sprawie współdziałania Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa, Inspekcji Jakości Handlowej Artykułów Rolno-Spożywczych, Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego).

W 2020 r. przeprowadzono **9** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **3** kontrole wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz **1** kontrolę z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska, pobrano **1** próbkę owoców (malin) w kierunku pozostałości pestycydów i zanieczyszczeń biologicznych, **1** próbkę warzyw (pomidory) w kierunku zawartości metali ciężkich, **1** próbkę warzyw (pomidory) w kierunku pozostałości pestycydów oraz zanieczyszczeń biologicznych, w ramach realizacji Planu działania na 2020r. Zbadane próbki nie zostały zakwestionowane.

W harmonogramie kontroli na **2021 r.** zaplanowano **5** kontroli sanitarnych gospodarstw rolnych, w tym **2** zgodnie z Planem działania na **2021r.**

W 2021 r. przeprowadzono **5** urzędowych kontroli produkcji pierwotnej, w tym **1** kontrolę wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa i **1** kontrolę z przedstawicielem Inspekcji Ochrony Środowiska.

W 2021 r. w gospodarstwach rolnych nie pobierano do badań laboratoryjnych próbek owoców i warzyw.

W okresie **od 01.01.2022 r. do 31.08.2022 r.** zaplanowano **4** kontrole sanitarne gospodarstw rolnych ( w tym **3** zgodnie z Planem działania na 2022r.).

W analizowanym okresie w ramach realizacji „Planu działania na 2022 r.” przeprowadzono **3** urzędowe kontrole produkcji pierwotnej, w tym **2** kontrole wspólnie z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz **1** kontrolę z przedstawicielem Wojewódzkiego Inspektoratu Ochrony Środowiska. Pobrano do badań laboratoryjnych **3** próbki owoców miękkich: **1** próbkę malin w kierunku zawartości metali ciężkich (Pb, Cd, Hg) oraz zanieczyszczeń biologicznych; **1** próbkę malin w kierunku pozostałości pestycydów; **1** próbkę borówek w kierunku zawartości metali ciężkich (Pb, Cd, Hg) i zanieczyszczeń biologicznych. Próbki nie zostały zakwestionowane.

W czasie kontroli zwracano uwagę na przestrzeganie wymagań higienicznych na etapie produkcji pierwotnej, a w szczególności na źródła wody oraz sposób nawadniania upraw, monitorowanie jakości wody pochodzącej z ujęcia lokalnego, przestrzeganie zasad dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki rolniczej z uwzględnieniem harmonogramów planowanych badań właścicielskich w kierunku pozostałości pestycydów, zawartości metali ciężkich.

Podczas dokonywania wpisu do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej informowano rolników o wymaganiach higieniczno-sanitarnych obowiązujących na etapie produkcji pierwotnej, o zagrożeniach oraz możliwościach wystąpienia zanieczyszczeń w owocach miękkich patogennymi drobnoustrojami na etapie produkcji pierwotnej, o konieczności zapewnienia dostępu do toalet stałych lub przenośnych oraz dostępu do czystej bieżącej wody do mycia rąk, o konieczności przeprowadzania badań właścicielskich w kierunku zanieczyszczeń chemicznych (zawartości metali i pozostałości pestycydów).

Ponadto na stronie internetowej PSSE w Wieluniu zamieszczono informacje dotyczące obowiązku składania przez podmioty prowadzące produkcję pierwotną wniosków o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W 2022 r. w dwóch przypadkach PPIS w Wieluniu skierował do ŁPWIS wnioski o nałożenie kary pieniężnej z uwagi na brak złożenia wniosków o wpis do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej przez podmioty prowadzące produkcję warzyw.

W czasie kontroli sprawdzano czy podmioty prowadzące produkcję pierwotną produktów pochodzenia niezwierzęcego przestrzegają wymagań określonych w załączniku I do rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z 30.04.2004 r. str. 1 z późn. zm.; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 13 t.34, str. 319.) - sprawdzono dokumentację **3** gospodarstw.

Podczas kontroli przeprowadzanych w gospodarstwach rolnych wykorzystano „Listę pytań kontrolnych dla podmiotów prowadzących produkcję pierwotną produktów pochodzenia roślinnego”.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

### **Nadzór nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia oraz żywnością wzbogaconą**

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji Nadzoru BŻŻ i PK PSSE w Wieluniu na terenie objętym nadzorem przez PPIS w Wieluniu znajduje się 1 wytwórnia suplementów diety.

W rejestrze zakładów prowadzonym przez PPIS w Wieluniu zamieszczonych jest **37** obiektów, w których znaczną część sprzedaży stanowią suplementy diety oraz żywność specjalnego przeznaczenia, w tym: **29** aptek ogólnodostępnych, **6** punktów aptecznych oraz **2** sklepy zielarsko-medyczne.

Zgodnie z uzyskaną informacją w **2020 r.** w zakresie nadzoru nad suplementami diety, żywnością specjalnego przeznaczenia i środkami spożywczymi wzbogaconymi przeprowadzono **25** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając łącznie **32** produkty (w tym **26** suplementów diety, **3** produkty żywności specjalnego przeznaczenia oraz **3** produkty żywności wzbogaconej) nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W **2021 r.** w powyższym zakresie przeprowadzono **28** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu omawiane produkty, oceniając łącznie **41** produktów (w tym: **31** suplementów diety, **8** produktów żywności specjalnego przeznaczenia oraz **2** produkty żywności wzbogaconej) nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

W okresie od **01.01.2022r. do 31.08.2022r.** w powyższym zakresie przeprowadzono **20** kontroli w obiektach wprowadzających do obrotu ww. produkty, oceniając **26** suplementów diety, nie stwierdzając nieprawidłowości w ich oznakowaniu.

### Sprawdzono dokumentację wytwórni suplementów diety

Z dokumentacji wynika, iż PPIS w Wieluniu decyzją z dnia 03.11.2016 r. znak: PSSE.NSŻŻ.4833.3-2/16 zatwierdził zakład do prowadzenia działalności w zakresie produkcji i wprowadzania do obrotu środków spożywczych (w postaci sypkiej, fiksów, olejów, odtłuszczonych wytlóków oraz kapsulek), w tym suplementów diety w odpowiednich opakowaniach.

W omawianym obiekcie nie przeprowadzono kontroli sanitarnej, zaplanowanej w miesiącu październiku 2020 r. z uwagi na wystąpienie stanu epidemii (notatka służbowa z dnia 02.11.2020 r. pracownika PSSE w Wieluniu przeprowadzającego urzędowe kontrole żywności).

W dniu 07.09.2021 r. przedstawiciele PPIS w Wieluniu pobrali w omawianym obiekcie próbkę środka spożywczego pn. „Korzeń lukrecji” do badań laboratoryjnych w kierunku zawartości ochratoxyny A (protokół Nr NBŻŻ/78/133/21). W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono, iż ww. próbka środka spożywczego pod względem przebadanego parametru jest produktem bezpiecznym dla zdrowia (Sprawozdanie z badań nr 415/144/21/LHŻ/F, Ocena jakości środka spożywczego nr 4/NBŻŻ/22).

W dniu 26.10.2021r. przedstawiciele PPIS w Wieluniu przeprowadzili kontrolę sanitarną (protokół Nr NBŻŻ/78/165/21) w zakresie oceny stanu sanitarno-higienicznego i technicznego obiektu oraz opracowania i wdrożenia procedury i instrukcji z zakresu GHP/GMP oraz systemu HACCP. W czasie kontroli dokonano oceny oznakowania 2 suplementów diety pn.: „Kwiat tarniny” i „Ziele cykorii”, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Podczas ww. kontroli wypełniono arkusz oceny zakładu produkcji, na podstawie którego ryzyko dla przedmiotowego obiektu oceniono jako średnie. Ponadto wykorzystano Listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością.

W dniu 02.09.2022 r. przedstawiciele PPIS w Wieluniu przeprowadzili kontrolę sanitarną tematyczną w ww. zakładzie (protokół Nr NBŻŻ/78/78/22) w związku z interwencją konsumenta przesłaną przy piśmie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Warszawie z dnia 25.08.2022r. znak: HŻN.054.00810.2022.KC SW 32923/2022 w sprawie wątpliwości w zakresie deklarowanego przez producenta sposobu użycia produktu pn. „Ziele Skrzypu” w saszetkach (fix), produkcji przedmiotowego zakładu. W toku kontroli ustalono, że zakład produkuje i wprowadza do obrotu produkt pn. „Ziele Skrzypu” 50 g w postaci sypkiej, jako środek ogólnego spożycia, nie zaś w postaci fix, na opakowaniu którego brak było określenia „herbatka”.

PPIS w Wieluniu pismem z dnia 08.09.2022r. znak: PSSE.NBŻŻ.9011.63.2022.JD przekazał PPIS w Warszawie informacje o wynikach przeprowadzonego postępowania wyjaśniającego w przedmiotowej sprawie.

Nieprawidłowości w dokumentacji nie stwierdzono.

Z dokumentacji wynika ponadto, iż przedstawiciele PPIS w Wieluniu przeprowadzili postępowanie wyjaśniające w związku z interwencją konsumenta dot. niewłaściwej jakości zdrowotnej suplementu diety wyprodukowanego w ww. zakładzie dla przedsiębiorcy z Warszawy.

Osoba wnosząca interwencję oświadczyła, że po rozkruszeniu jednej z tabletek i przyłożeniu magnesu otoczka tabletki - brązowy proszek była przyciągana przez magnes, co zdaniem wnoszącego interwencję mogło świadczyć o obecności w produkcie metali szkodliwych dla zdrowia (protokół przyjęcia interwencji z dnia 09.09.2021r.).

PPIS w Wieluniu pismem z dnia 13.09.2021r. znak: PSSE.NBŻŻ.9011.66.2021.AW przekazał powyższą interwencję do wiadomości i służbowego wykorzystania Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Warszawie właściwemu terenowo z uwagi na siedzibę producenta.



Jednocześnie PPIS w Wieluniu w piśmie z dnia 01.10.2021r. znak: PSSE.NBŻŻ.9011.72.2021.AW poinformował osobę wnoszącą interwencję o wynikach postępowania wyjaśniającego w przedmiotowej sprawie.

W odpowiedzi na powyższe PPIS w Warszawie w piśmie z dnia 25.10.2021r. znak: HŻN.054.00903.2021.LA SW 40208/2021 poinformował, iż podczas kontroli przeprowadzonej w siedzibie ww. firmy w Warszawie dokonano przeglądu dokumentacji dot. ww. produktu, w tym certyfikatów analizy kwestionowanej partii produktu wraz z charakterystyką, testami domieszek i zawartością substancji czynnej oraz certyfikatu zgodności dla omawianego produktu, nie stwierdzając nieprawidłowości.

Z dokumentacji wynika również, że przedstawiciele PPIS w Wieluniu pobrali w jednej z nadzorowanych aptek próbkę suplementu diety, będącego przedmiotem interwencji (pochodzącą z innej partii produkcyjnej) w kierunku zawartości metali szkodliwych dla zdrowia, tj. ołowiu, kadmu i rtęci (protokół pobrania próbek żywności Nr 41/NBŻŻ/21 z dnia 15.09.2021 r.).

W dniu 04.10.2021 r. PPIS w Wieluniu na podstawie sprawozdania z badań Nr WSSE.DLHŻ.9051.720.2021 z dnia 27.09.2021 r. wydał ocenę jakości środka spożywczego Nr 40/NBŻŻ/21 stwierdzając, że ww. suplement diety pod względem przebadanych parametrów jest produktem bezpiecznym dla zdrowia.

Nieprawidłowości w prowadzonym postępowaniu wyjaśniającym nie stwierdzono.

Zgodnie z przekazaną przez kierownika Sekcji Nadzoru BŻŻ i PK PSSE w Wieluniu informacją nadzór nad suplementami diety i żywnością specjalnego przeznaczenia polega także na przeprowadzaniu kontroli w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF dot. produktów stwarzających zagrożenie dla zdrowia ludzi oraz pismami Głównego Inspektora Sanitarnego wskazującymi na nieprawidłowości w składzie oraz oznakowaniu ww. produktów.

W 2020 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 4 próbki suplementów diety, 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia oraz 1 próbkę żywności wzbogaconej, których nie kwestionowano.

W 2021 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 3 próbki suplementów diety, 3 próbki żywności specjalnego przeznaczenia oraz 1 próbkę żywności wzbogaconej, których nie kwestionowano.

Natomiast w okresie od 01.01.2022 r. do 31.08.2022 r. do badań laboratoryjnych oraz w kierunku oznakowania pobrano 1 próbkę suplementów diety oraz 1 próbkę żywności specjalnego przeznaczenia, których również nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek żywności Nr 24/NSŻŻ/20 z dnia 05.08.2020 dot. próbek środków spożywczych zakwalifikowanych jako suplementy diety, tj. pn:
  - 1) „Magnez z sokiem owocowym +potas+witaminy z grupy B”- pobranego do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości składników mineralnych i witamin z gr. B, sprawozdanie z badań Nr LZ-LFZ/1190-1191/2020 z dnia 24.09.2020 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 42/NSŻŻ/20 z dnia 13.10.2020 r.
  - 2) „Multiwitamina z sokiem owocowym +minerale” - pobranego do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości składników mineralnych, witaminy C i witamin z gr. B, sprawozdanie z badań Nr LZ-LFZ/1190-1191/2020 z dnia 24.09.2020 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 43/NSŻŻ/20 z dnia 13.10.2020 r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 44/NSŻŻ/20 z dnia 04.11.2020 dot. próbki środka spożywczego wzbogaconego oraz suplementu diety, tj.:
  - 1) „beVita Miękkie ciastka zbożowe z żurawiną i rodzynkami” - pobranego do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości wapnia, magnezu, żelaza, sprawozdanie z badań Nr LZ-LFZ/2450/2020 z dnia 28.12.2020 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 2/NBŻŻ/21 z dnia 22.01.2021 r.

- 2) suplementu diety pn. „Multi Omega 3 Junior Peppa Pig” - pobranego do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości kwasów tłuszczowych omega 3, sprawozdanie z badań Nr LZ-LFZ/2449/2020 z dnia 28.12.2020 r. oraz ocenę jakości środka spożywczego Nr 1/NBŻŻ/21 z dnia 22.01.2021r.
- protokół pobrania próbek żywności Nr 22/NBŻŻ/21 z dnia 23.06.2021r. dot. próbki suplementu diety pn. „Multi Omega 3 Junior Peppa Pig”, pobranego do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości kwasów tłuszczowych omega 3, sprawozdanie z badań Nr LZ/1525/N/2021 z dnia 27.07.2021r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 31/NBŻŻ/21 z dnia 16.08.2021 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 40/NBŻŻ/21 z dnia 07.09.2021r. dot. próbek suplementów diety, tj. pn:
  - 1) „Multiwitamina max z minerałami o smaku pomarańczowym”, pobranego do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości składników mineralnych, witaminy C i witamin z gr. B, sprawozdanie z badań Nr LZ/2719,2720/N/2021 z dnia 13.10.2021 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 48/NBŻŻ/21 z dnia 02.11.2021 r.,
  - 2) „Tran Norweski Möller’s Gold o smaku cytrynowym”, pobranego do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości witamin rozpuszczalnych w tłuszczach, sprawozdanie z badań Nr LZ/2719,2720/N/2021 z dnia 13.10.2021 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 49/NBŻŻ/21 z dnia 02.11.2021 r.,
- protokół pobrania próbek żywności Nr 18/NBŻŻ/22 z dnia 13.06.2022r. dot. próbki suplementu diety pn. ”Błonnik”, pobranego do badań w kierunku oznakowania oraz zawartości błonnika, sprawozdanie z badań Nr 0988/044/HŻ/2022 z dnia 06.07.2022 r. i ocenę jakości środka spożywczego Nr 31/NBŻŻ/22 z dnia 29.07.2022 r.,

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji Nadzoru BŻŻ i PK PSSE w Wieluniu w 2020r., 2021 r. oraz w okresie 01.01.2022 r. – 31.08.2022r . prowadzono również nadzór nad przestrzeganiem wymagań w odniesieniu do sprzedaży internetowej suplementów diety oraz żywności specjalnego przeznaczenia pod kątem zgodności z obowiązującym prawem żywnościowym w szczególności pod kątem obecności w ofertach sprzedaży produktów zawierających nieautoryzowane składniki stwarzające zagrożenie dla zdrowia człowieka oraz pod kątem prawidłowości prezentacji i reklamy.

W **2020 r.** w powyższym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych w **6** przypadkach, oceniając **6** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacje z dnia: 15.01.2020 r., 30.06.2020 r., 27.11.2020 r.).

W **2021 r.** w omawianym zakresie dokonano przeglądu stron internetowych w **7** przypadkach, oceniając ogółem **7** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacje z dnia: 21.05.2021 r., 26.08.2021 r., 15.11.2021 r.).

Natomiast w okresie **od 01.01.2022 r. – 31.08.2022 r.** dokonano przeglądu stron internetowych w **5** przypadkach, oceniając ogółem **5** produktów, nie stwierdzając nieprawidłowości (np. adnotacje z dnia: 16.03.2022 r., 29.03.2022 r., 20.06.2022 r.).

Wyrywkowo sprawdzono adnotacje oraz załączone do nich wydruki ze stron internetowych z dnia: 15.01.2020 r., 21.05.2021 r., 15.11.2021 r., 16.03.2022 r., 20.06.2022 r., nie stwierdzając nieprawidłowości.

Zgodnie z wyjaśnieniami kierownika Sekcji BŻŻ PSSE w Wieluniu z uwagi na fakt, iż od marca 2020 r. pracownicy Sekcji BŻŻ zaangażowani byli w działania epidemiczne, zmniejszony został zakres kontroli związanych z monitorowaniem stron internetowych, na których oferowano suplementy diety.

Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Prawidłowość znakowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogaconych sprawdzano również podczas kontroli obiektów wprowadzających do obrotu ww. produkty.

Z losowo sprawdzonych 5 protokołów kontroli sanitarnych wynika, że nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie znakowania suplementów diety, żywności specjalnego przeznaczenia oraz środków spożywczych wzbogacanych wprowadzanych do obrotu:

- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/78/192/21 z dnia 06.12.2021r. dot. sklepu spożywczego
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/88/17/22 z dnia 15.03.2022r. dot. sklepu spożywczego
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/83/57/22 z dnia 13.05.2022r. dot. pawilonu handlowego
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/55/94/22 z dnia 02.09.2022r. dot. sklepu spożywczo-przemysłowego
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/83/70/22 z dnia 10.06.2022r. dot. apteki.

#### **Nadzór nad żywnością zawierającą GMO ze szczególnym uwzględnieniem prawidłowości znakowania**

Zgodnie z uzyskanymi informacjami na terenie nadzorowanym przez PPIS w Wieluniu nie znajdują się zakłady produkcyjne stosujące składniki potencjalnie zmodyfikowane genetycznie.

W związku z powyższym w zakładach produkcji żywności nie pobierano próbek do badań w kierunku GMO, zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

W 2020 r. i 2021 r. nie pobierano próbek żywności do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego.

W okresie od 01.01.2022 r. do 30.04.2022 r. pobrano 1 próbkę żywności (Napój sojowy naturalny) do badań laboratoryjnych w kierunku obecności materiału genetycznie zmodyfikowanego, która nie została zakwestionowana.

Sprawdzono protokół pobrania próbki żywności Nr 8/NBŻŻ/22 z dnia 04.05.2022 r. dot. produktu pn.: Napój sojowy naturalny do badań w kierunku GMO, z którego wynika, iż ww. próbka pobrana została zgodnie z *Zaleceniem Komisji nr 2004/787/WE z dnia 04.10.2004 r. w sprawie wytycznych technicznych w zakresie pobierania próbek i wykrywania organizmów zmodyfikowanych genetycznie oraz materiałów produkowanych z organizmów zmodyfikowanych genetycznie lub w składzie produktów w kontekście rozporządzenia 1830/2003/WE.*

Ze sprawdzonych losowo 7 protokołów kontroli sanitarnych przeprowadzonych w zakładach produkcji żywności wynika, iż nie stwierdzono stosowania w procesie produkcyjnym składników potencjalnie zmodyfikowanych genetycznie.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

### **Nadzór nad przestrzeganiem przez przedsiębiorców wymagań w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów**

Z przedłożonej dokumentacji wynika, iż w trakcie przeprowadzanych kontroli w nadzorowanych obiektach sprawdzano czy przestrzegane są wymagania w zakresie informowania konsumentów na temat składu żywności nieopakowanej, w tym informowania o obecności alergenów i nie stwierdzono niezgodności (sprawdzono 12 protokołów kontroli).

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

### **Terminowość rozpatrywania spraw, wniosków i skarg zgłaszanych do PPIS w Wieluniu oraz egzekwowanie udokumentowanych naruszeń obowiązujących przepisów prawnych w nadzorowanych obiektach**

W 2020 r. do Sekcji Nadzoru BŻŻ i PK PSSE w Wieluniu wpłynęło 10 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładów obrotu żywnością,
- niewłaściwej higieny personelu i braku zapewnienia higieny sprzedaży (brudne koszyki i wózki zakupowe w zakładach obrotu żywnością),
- przygotowywania posiłków obiadowych w pomieszczeniach na zapleczu sklepu spożywczego,
- usuwania z etykiet środków spożywczych dat minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu środków spożywczych,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi,
- nieprzestrzegania aktualnych przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W 2021 r. wpłynęło 13 interwencji, które dotyczyły m. in:

- wprowadzania do obrotu środków spożywczych o zmienionych cechach organoleptycznych, w tym posiłków w szkole i placówce opiekuńczo-wychowawczej oraz po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego zakładów produkcji i obrotu żywnością,
- wykorzystywania do produkcji potraw środków spożywczych niewłaściwej jakości zdrowotnej,
- obecności gryzoni (szczurów),
- niewłaściwej jakości zdrowotnej suplementu diety,
- braku aktualnych orzeczeń lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych osób zatrudnionych w obrocie środkami spożywczymi,
- nieprzestrzegania aktualnych przepisów rozporządzenia Rady Ministrów w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

W okresie **01.01.2022r. – 31.08.2022r.** zarejestrowano **5** interwencji dot. m.in.:

- wprowadzania do obrotu żywności o zmienionych cechach organoleptycznych, w tym potraw w restauracji,
- niewłaściwego stanu sanitarno-higienicznego zakładu obrotu żywnością, braku zapewnienia higieny sprzedaży.

Wyrzykowo sprawdzono sposób rozpatrzenia **6** interwencji dot.:

- nieprawidłowego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego pomieszczeń zakładu piekarniczo-cukierniczego, w tym obecności szkodników (myszy), wykorzystywania do produkcji pieczywa niesprawnych urządzeń oraz nieprawidłowego postępowania z wypieczonym pieczywem,
- wystąpienia dolegliwości żołądkowo-jelitowych po spożyciu kaszanki wprowadzanej do obrotu na stoisku firmowym mięsno-wędliniarskim,
- wprowadzania do obrotu środków spożywczych po upływie daty minimalnej trwałości lub terminie przydatności do spożycia, usuwania z etykiet środków spożywczych dat minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia w sklepie spożywczym,
- braku zapewnienia higieny sprzedaży przez personel sklepu mięsno-wędliniarskiego (obsługa klientów oraz przyjmowanie i wydawanie pieniędzy w tych samych rękawiczkach ochronnych),
- nieprawidłowego oznakowania środka spożywczego pn. „Ziele skrzypu”,
- niewłaściwej jakości zdrowotnej suplementu diety,

Stwierdzono, że interwencje zostały rozpatrzone w terminie niezwłocznym i prawidłowo. Skarżących, którzy podali dane osobowe poinformowano o podjętych działaniach w związku z wniesioną interwencją.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

### **Ocena działań podejmowanych w ramach funkcjonowania systemu RASFF**

W PSSE w Wieluniu powołany jest zespół ds. zbierania i przekazywania informacji w ramach systemu RASFF oraz zespół ekspertów dokonujących wstępnej charakterystyki ryzyka.

W Sekcji Nadzoru BŻŻ i PK dostępny jest „Przewodnik nt. kwalifikowania zagrożeń w zakresie bezpieczeństwa żywności oraz materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością do zgłoszenia w ramach sieci RASFF z podziałem na rodzaj powiadomienia dla organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej szczebla powiatowego i wojewódzkiego” opracowany przez Zakład Bezpieczeństwa Żywności Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego – Państwowego Zakładu Higieny”.

W Sekcji Nadzoru BŻŻ i PK prowadzony jest rejestr powiadomień o niebezpiecznych produktach żywnościowych w ramach funkcjonowania systemu RASFF, na bieżąco uaktualniany.

Sprawdzono wyrzykowo prawidłowość prowadzonych działań, w przypadku otrzymania powiadomienia alarmowego lub informacyjnego o niebezpiecznym produkcie.

**W 2020 r.**

- Kajzerka z sezamem - zakwestionowana z uwagi na wykrycie tlenu etylenu - powiadomienie alarmowe nr 2020.28 z dnia 10.12.2020 r. przekazane przez Mazowieckiego PWIS

- Sezam - zakwestionowany z uwagi na wykrycie tlenu etylenu – powiadomienie alarmowe nr 2020.6015 z dnia 24.12.2020 r. przekazane przez punkt kontaktowy RASFF Niemiec
- Kasza gryczana prażona - zakwestionowana ze względu na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – glifosatu - powiadomienie alarmowe nr 2020.24 z dnia 15.12.2020 r. przekazane przez Podkarpackiego PWIS

#### **W 2021 r.**

- Seler korzeń - zakwestionowany z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu linuronu - powiadomienie informacyjne nr 2021.35 z dnia 30.11.2021 r., przekazane przez Pomorskiego PWIS
- Orzeszki ziemne prażone solone - zakwestionowane ze względu na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu aflatoksyny B 1 i sumy aflatoksyn - powiadomienie alarmowe nr 2021.31 z dnia 09.12.2021 r. przekazane przez Łódzkiego PWIS
- Spicy Tomato Sauce - zakwestionowany z uwagi na wykrycie substancji konserwujących – kwasu sorbowego i kwasu benzoowego, których obecność powinna być określona w oznakowaniu - powiadomienie o niezgodności AA21.6233 (iRASFF 515665) przekazane przez pojedynczy punkt kontaktowy Niemiec

#### **W 2022 r.**

- Rodzynki sultañskie - zakwestionowane ze względu na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu ochratoksyny A - powiadomienie alarmowe nr 2022.16 z dnia 29.07.2022 r. przekazane przez Pomorskiego PWIS
- Kasza gryczana prażona - zakwestionowana z uwagi na stwierdzenie przekroczenia najwyższego dopuszczalnego poziomu pozostałości pestycydu – glifosanu.

W miejscach dystrybucji zakwestionowanych produktów, będących przedmiotem powiadomienia w systemie RASFF, przeprowadzono niezwłocznie działania kontrolne bądź postępowania wyjaśniające w celu ustalenia czy produkty niebezpieczne znajdują się w obrocie handlowym.

W przypadku stwierdzenia w obrocie zakwestionowanych produktów podejmowano działania zgodnie z ustawowymi kompetencjami. Monitorowano również sposób postępowania z wycofaną masą towarową.

Informacje o wynikach przeprowadzonego postępowania przekazywano w wyznaczonym terminie do WSSE w Łodzi.

Dokumentacja prowadzona w sposób uporządkowany, umożliwiający prześledzenie toku postępowania.

Podejmowane działania były zgodne z obowiązującą procedurą funkcjonowania systemu RASFF.

Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

### **Ocena realizacji porozumienia pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wieluniu i Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wieluniu**

W 2020 r., 2021 r., i w okresie od 02.01.2022 do 31.08.2022 r. współpraca z Inspekcją Weterynaryjną prowadzona była w oparciu o porozumienie zawarte w dniu 16 listopada 2018 r. o współdziałaniu i współpracy pomiędzy Państwowym Powiatowym Inspektorem Sanitarnym w Wieluniu a Powiatowym Lekarzem Weterynarii w Wieluniu.

Pod wspólnym nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej i Inspekcji Weterynaryjnej znajdują się **3 zakłady** (pawilon handlowy z działem mięsnym, sklep mięsno-wędliniarski oraz młyn).

W **2021 r.** przeprowadzono wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną **5** kontroli, w tym **4** na targowisku, gdzie skontrolowano warunki w jakich wprowadza się do obrotu mięso i przetwory mięsne.

Nie stwierdzono nieprawidłowości pod kątem legalności pochodzenia mięsa i produktów mięsnych oraz przestrzegania wymagań sanitarno-weterynaryjnych przy wprowadzaniu do obrotu tych produktów.

W **styczniu 2022 r.** przeprowadzono wspólną kontrolę przez przedstawicieli Inspekcji Weterynaryjnej i Inspekcji Sanitarnej na targowisku w związku z rozporządzeniem nr 28/2021 z dn. 23 grudnia 2021 r. oraz rozporządzeniem nr 4/2022 z dn. 7 stycznia 2022 r. Wojewody Łódzkiego w sprawie wystąpienia choroby zakaźnej wysoce zjadliwej grypy ptaków (HPAI) na terenie województwa łódzkiego. Skontrolowano **6** punktów handlowych, w których oferowane były do sprzedaży jaja konsumpcyjne. Jeden podmiot wprowadzał do obrotu jaja z obszaru zagrożonego – został pouczone o zakazie handlu jajami pochodzącymi z tego terenu.

W sierpniu **2022 r.** przeprowadzono wspólnie z przedstawicielami Inspekcji Weterynaryjnej kontrolę na targowisku w związku z zaistniałą sytuacją śnięcia ryb w Odrze oraz stwierdzeniem śniętych ryb w rzece Ner w dwóch powiatach województwa łódzkiego. Nie stwierdzono sprzedaży ryb na targowisku.

W ramach wzajemnej współpracy obie Inspekcje w lutym i sierpniu każdego roku przekazywały aktualne listy zakładów objętych wspólnym nadzorem.

W miesiącu październiku 2022 r. zaplanowane są z Inspekcją Weterynaryjną kontrole w obiektach znajdujących się pod wspólnym nadzorem PIS i IW

W analizowanym okresie nie przekazywano Inspekcji Weterynaryjnej informacji o zakwestionowanych próbkach środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego ani również o zatruciach pokarmowych po spożyciu produktów pochodzenia zwierzęcego, ponieważ takie przypadki nie wystąpiły.

### **Nadzór nad materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością**

Nie dokonano oceny dokumentacji wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z uwagi na fakt, iż przedstawiciele PPIS w Wieluniu nie przeprowadzali kontroli sanitarnych w okresie 01.01.2020 r. – 31.08.2022 r. Dokonano analizy przedstawionej dokumentacji – adnotacji i harmonogramu nadzoru nad obiektami.

W 2020 r. i 2021 r. w rejestrze wytwórni materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością nadzorowanych przez PPIS w Wieluniu znajdowała się **1** wytwórnia. Ostatnia kontrola sanitarna została przeprowadzona w dniu 21.10.2019 r.

Z przedstawionej dokumentacji wynika, iż w 2020 r. i 2021 r. nie planowano kontroli w ww. zakładzie. Z uwagi na fakt, iż właściciel ww. wytwórni poinformował, iż w związku z trwającą epidemią wstrzymuje czasowo produkcję opakowań do żywności i w zakładzie będą jedynie produkowane opakowania służące do celów przemysłowych, nie ujęto omawianego zakładu w harmonogramie nadzoru nad obiektami na 2021 r. (adnotacja z dnia 05.01.2021 r.).

W 2020 r. do badań laboratoryjnych pobrano:

- 1 próbkę (łopatka kuchenna z tworzywa sztucznego - nylonu) do badań w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) oraz oznakowania,
- 1 próbkę (kubki do napojów z tworzywa sztucznego) do badań w kierunku migracji globalnej oraz oznakowania,
- 1 próbkę (kubek ceramiczny) w kierunku migracji kadmu i ołowiu (w tym z obszaru obrzeża) oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W 2021 r. do badań laboratoryjnych pobrano:

- 1 próbkę (zestaw pojemników z tworzywa sztucznego) - w kierunku migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax oraz oznakowania,
- 1 próbkę (komplet pojemników z tworzywa sztucznego) - w kierunku organoleptyki oraz oznakowania.

Ww. próbek nie kwestionowano.

W okresie 01.01.2022 r. – 31.08.2022 r. do badań laboratoryjnych pobrano 1 próbkę kubków do piwa z tworzywa sztucznego - w kierunku migracji globalnej oraz oznakowania, której nie kwestionowano.

Sprawdzono:

- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 32/NSŻŻ/20 z dnia 01.09.2020 r. dot. próbki kubków ceramicznych pobranych do badań laboratoryjnych w kierunku migracji kadmu i ołowiu (w tym z obszaru obrzeża) i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 2/NSŻŻ/20 z dnia 21.09.2020 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 46/NBŻŻ/20 z dnia 24.11.2020 r. dot. próbki łopatkii kuchennej z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji specyficznej pierwszorzędowych amin aromatycznych (PAAs) i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 5/NBŻŻ/20 z dnia 21.12.2020 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 4/NSŻŻ/20 z dnia 22.06.2020 r. dot. próbki kubków do napojów z tworzywa sztucznego pobranych do badań laboratoryjnych w kierunku migracji globalnej i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 1/NSŻŻ/20 z dnia 22.07.2020 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 7/NBŻŻ/21 z dnia 12.05.2021 r. dot. próbki zestawu pojemników z tworzywa sztucznego pobranego do badań laboratoryjnych w kierunku migracji specyficznej do substancji modelowej Tenax i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 1/NBŻŻ/21 z dnia 28.06.2021 r.,
- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 23/NBŻŻ/21 z dnia 30.06.2021 r. dot. próbki kompletu pojemników z tworzywa sztucznego pobranego do badań laboratoryjnych w kierunku organoleptyki i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 2/NBŻŻ/21 z dnia 26.07.2021 r.,



- protokół pobrania próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością Nr 13/NBŻŻ/22 z dnia 24.05.2022 r. dot. próbki kubków do piwa z tworzywa sztucznego pobranej do badań laboratoryjnych w kierunku migracji globalnej i oznakowania oraz ocenę jakości zdrowotnej wyrobu przeznaczonego do kontaktu z żywnością Nr 1/NBŻŻ/22 z dnia 22.06.2022 r.,

Na podstawie skontrolowanej dokumentacji (5 protokołów kontroli sanitarnych) stwierdzono, że podczas kontroli sanitarnych w zakładach produkcji żywnością wykorzystywano listę pytań kontrolnych dla zakładów stosujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością np.:

- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/88/117/21 z dnia 20.09.2021 r. dot. zakładu piekarniczo-cukierniczego
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/78/165/21 z dnia 26.10.2021 r. dot. wytwórni suplementów diety
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/55/60/22 z dnia 15.06.2022 r. dot. lokalu gastronomicznego
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/78/57/22 z dnia 07.07.2022 r. dot. piekarni
- protokół kontroli sanitarnej Nr NBŻŻ/78/60/22 z dnia 08.07.2022 r. dot. zakładu cukierniczego

### **Szkolenia pracowników przeprowadzających urzędowe kontrole żywności (zewnętrzne i wewnętrzne)**

W 2020 r. pracownicy PSSE w Wieluniu przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli on-line w 4 szkoleniach zewnętrznych: 1 zorganizowanym przez WSSE w Łodzi i 3 szkoleniach zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w 1 szkoleniu wewnętrznym zorganizowanym przez radcę prawnego nt. „Omówienie zasad postępowania organów Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawach dotyczących zapobiegania szerzeniu się koronawirusa SARS-CoV-2 i powodowanej nim choroby COVID -19.

W 2021 r. pracownicy PSSE w Wieluniu przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli on-line w 5 szkoleniach zewnętrznych zorganizowanych przez WSSE w Łodzi oraz 2 szkoleniach zorganizowanych przez Główny Inspektorat Sanitarny - Departament Bezpieczeństwa Żywności i Żywnienia, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe.

Ponadto pracownicy uczestniczyli w 3 szkoleniach wewnętrznych zorganizowanych przez radcę prawnego nt.:

- Zakazy, nakazy i ograniczenia w związku z epidemią COVID-19 obowiązujące w podmiotach podlegających kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej – omówienie przepisów obowiązujących w dacie prowadzenia szkolenia.
- Omówienie na zasadzie przypomnienia, przepisów prawa obowiązujących w zakresie znakowania środków spożywczych w aspekcie kontroli prawidłowości znakowania środków spożywczych w zakładach produkcyjnych oraz w obrocie.

- Omówienie na zasadzie przypomnienia, kluczowego aktu prawnego w zakresie bezpieczeństwa żywności, jakim jest Rozporządzenie (WE) Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

W okresie **od 01.01.2022 r. do 31.08.2022 r.** pracownicy PSSE w Wieluniu przeprowadzający urzędowe kontrole żywności uczestniczyli w **4** szkoleniach zewnętrznych zorganizowanych przez WSSE w Łodzi, po których przeprowadzono szkolenia kaskadowe. Ponadto pracownicy uczestniczyli w **2** szkoleniach wewnętrznych zorganizowanych przez radcę prawnego nt.:

- Omówienie zasad, jakimi należy kierować się w postępowaniu administracyjnym, zgodnie z wymogami k.p.a.
- Zasady prowadzenia kontroli urzędowych na wniosek podmiotu zamierzającego prowadzić działalność w zakresie produkcji żywności lub/i obrotu żywnością, w aspekcie obowiązujących przepisów prawa żywnościowego oraz prawa przedsiębiorców.

Wszystkie szkolenia dokumentowane są notatkami sporządzanymi po szkoleniu, materiały ze szkolenia dołączane są do notatek.

W celu samokształcenia pracownicy mają możliwość korzystania ze zbioru aktualnych przepisów prawnych oraz dokumentów zawierających opinie i wyjaśnienia.

Sprawdzono wyrywkowo dokumentację dot. **2** szkoleń :

- Szkolenie zewnętrzne w dniu 15.06.2020 r. nt.: Wytoczne do „Planu pobierania próbek żywności w ramach urzędowej kontroli i monitoringu dla PIS na 2020r.” „Kryteria mikrobiologiczne bezpieczeństwa żywności i higieny. *Listeria monocytogenes* w środowisku produkcji i obrotu żywnością” „Metodologia poboru prób wymazów przez przedsiębiorcę i UKŻ, ze szczególnym uwzględnieniem *Listeria monocytogenes*”
- Szkolenie zewnętrzne w dniu 25.02.2021r. nt. „RASFF - najistotniejsze informacje, omówienie spraw problemowych”.

Dokumentacja zawierała program szkolenia, notatkę służbową, materiały szkoleniowe i listę obecności.

W prowadzonej dokumentacji szkoleń nie stwierdzono nieprawidłowości.

## **Higiena Środowiska:**

Kontrola dotyczyła prowadzonego przez Oddział Nadzoru Higieny Środowiska nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy, postępowań w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia, nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz jakością wody na pływalni, nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację dotyczącą higieny pracy i higieny komunalnej obejmującą okres od 01.01.2021 r. do 30.06.2022 r.

### **I. W zakresie nadzoru higieny komunalnej.**

W zakresie oceny prowadzonego monitoringu jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz nadzoru nad kontrolą wewnętrzną prowadzoną przez producenta wody

Ocenie poddano dokumentację jednego wodociągu:

- Wodociąg zbiorowego zaopatrzenia w wodę Konopnica o produkcji wody 691.03 m<sup>3</sup>/d, zasilany przez 3 studnie głębinowe, zaopatrujący ok. 3714 mieszkańców.

Dokonano oceny następujących dokumentów: protokołu z kontroli sanitarnej wodociągu, harmonogramu z kontroli wewnętrznej, sprawozdań z badań z kontroli wewnętrznej producentów wody, sprawozdań z badań z kontroli urzędowej, ocen bieżących jakości wody, ocen okresowych i oceny obszarowej.

Wodociąg skontrolowano w dniach 09.02.2021r. i 17.08.2021r., wyniki kontroli odnotowano w protokołach nr SHŚr-HK/43/10/21 oraz nr SHŚr-HK/43/90/21, z formularzem F/10/HK, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Minimalna roczna częstotliwość badania wg załącznika nr 3 do rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r., poz. 2294) dla ww. wodociągu, obliczona na podstawie wielkości produkcji wody, wynosi 4 próbki na rok w zakresie monitoringu parametrów grupy A i 1 próbka na 2 lata w zakresie parametrów monitoringu grupy B.

Harmonogram poboru próbek w ramach kontroli wewnętrznej na 2021r., przedłożony przez producenta wody został zatwierdzony przez PPIS w Wieluniu w dniu 03.01.2021 r. Zaplanowano w nim 4 próbki w zakresie monitoringu parametrów grupy A i 1 próbkę w zakresie parametrów monitoringu grupy B. Producent wody wykonał także w 2021r. badanie substancji promieniotwórczych w wodzie – Stacja Uzdatniania Wody Konopnica.

W ramach kontroli wewnętrznej badania wykonywane były w Laboratorium SGS Polska Pracownia Środowiskowa w Pszczynie, które jest zatwierdzone przez właściwego terenowo PPIS.

W 2021 r. powyższy harmonogram zrealizowano w całości - producent wody przebadał ogółem 4 zaplanowane próbki wody w zakresie parametrów grupy A i 1 próbkę w zakresie parametrów monitoringu grupy B.

W ramach kontroli urzędowej, monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia w ww. wodociągu prowadzony był prawidłowo, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia. Pobrano 4 próbki wody w zakresie parametrów grupy A i 1 próbkę w zakresie parametrów grupy B. Harmonogram z kontroli urzędowej zrealizowano w całości.

Badania wody w ramach urzędowej i wewnętrznej kontroli były równomiernie rozłożone w czasie.

W 2021 r. PPIS wydano 1 ocenę stwierdzającą przydatność wody do spożycia.

W dniu 17.02.2022 r. PPIS w Wieluniu wydał ocenę okresową dla wodociągu zbiorowego zaopatrzenia w Konopnicy, którą przekazano do Wójta Gminy Konopnica. PPIS w Wieluniu sporządził także ocenę obszarową za 2021r. dot. zaopatrzenia w wodę na terenie powiatu wieluńskiego, którą przesłano do Wójta Gminy Konopnica.

Dokonano ponadto przeglądu poprawności wprowadzania danych do bazy Woda Excel poprzez porównanie wpisanych wyników z danymi źródłowymi tj. wynikami ujętymi w losowo wybranych sprawozdaniach z badań wody:

- PSSE-OL-LHK/N/14/1,2/21 z dnia 16.02.2021r.,
- PSSE-OL-LHK/S/67/1,2,3/21 z dnia 06.05.2021r.,
- PSSE-OL-LHK/N/56/1,2/21 z dnia 27.08.2021r.,
- PSSE-OL-LHK/S/232/1,2/21 z dnia 24.11.2021r.

Dane wprowadzane prawidłowo. Kwartalne sprawozdania przesyłane terminowo do NSHŚ WSSE w Łodzi.

#### W zakresie oceny prowadzonego nadzoru nad jakością wody na pływalniach:

Oceniono prowadzony nadzór nad Pływalnią Krytą w Wieluniu.

Dokonano oceny następujących dokumentów: harmonogramu z kontroli wewnętrznej, sprawozdań z badań wody, rocznej zbiorczej oceny jakości wody na pływalni.

W skład obiektu wchodzi 1 niecka basenowa. Pływalnia zasilana jest w wodę z wodociągu publicznego w Wieluniu.

Wodociąg skontrolowano w dniu 30.09.2021r., wyniki kontroli odnotowano w protokołach *nr SHŚr-HK/77/81/21 i nr SHŚr-HK/77/82/21*, z formularzem *F/8/HK*, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Oceny sprawowania przez PPIS nadzoru nad pływalnią w zakresie prowadzenia kontroli wewnętrznej jakości wody przez zarządcę dokonano na podstawie dokumentacji za 2021r. i 2022r., nieprawidłowości nie stwierdzono.

PPIS pismem z dnia 29.12.2021r. pozytywnie zaopiniował przedłożony przez zarządcę pływalni harmonogram badań na 2022r. w ramach kontroli wewnętrznej. Badania wykonywane były w Oddziale Laboratoryjnym Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu, posiadającym akredytację PCA.

Na podstawie sprawozdań z badań wody z niecki i z systemu cyrkulacji w ramach kontroli wewnętrznej i urzędowej stwierdzono, że badania wody prowadzone były systematycznie zgodnie z częstotliwością pobierania próbek wody na pływalniach określoną w zał. nr 3 rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016 z późn. zm.) oraz wg uzgodnionego z PPIS w Wieluniu harmonogramu. Woda na pływalni w kontrolowanym okresie odpowiadała wymaganiom ww. rozporządzenia.

W dniu 18.02.2022 r. PPIS w Wieluniu wydał zbiorczą roczną ocenę jakości wody na ww. pływalni. Ocenę wydano zgodnie z terminem określonym w § 4 ust. 2 ww. rozporządzenia tj. do dnia 31 marca 2022 r.

#### W zakresie oceny działalności kontrolnej nad obiektami użyteczności publicznej:

Ocenię poddano dokumentację obiektów:

1. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Wieluniu,
2. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Czarnożyłach,
3. Studio Stylizacji paznokci w Wieluniu.

1. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Wieluniu.

Ww. obiekt został skontrolowany przez PPIS w dniu 20.10.2021r. – protokół nr *NHŚr-HK/77/85/21*, z załącznikami: *F/1/HK*, *F/4/HK* oraz „Schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy”.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Wieluniu został skontrolowany kompleksowo w zakresie stanu sanitarno- technicznego, przestrzegania zasad higieny przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych, sposobu dokonywania realizacji działań zapobiegawczych szerzenia się zakażeń i chorób zakaźnych oraz gospodarki odpadami medycznymi.

Placówka posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi. W SPZOZ w Wieluniu wytwarzane były odpady o kodzie 18 01 03\* (igły, strzykawki, rękawiczki jednorazowe, zużyty materiał opatrunkowy) w ilości 47649 Mg/rok; o kodzie 18 01 06\* (chemikalia w tym odczynniki chemiczne, substancje zawierające substancje niebezpieczne) w ilości 0.09 Mg/rok; o kodzie 18 01 08\* (leki cytotoksyczne, cytostatyki) w ilości 0.398 Mg/rok; o kodzie 18 01 09 (leki inne niż wymienione w 18 01 08\*) w ilości 0.072 Mg/rok (wg sprawozdania złożonego przez podmiot do Marszałka Województwa Łódzkiego za 2020 r.). Odpady medyczne o kodzie 18 01 03\* na stanowiskach pracy zbierane były do worków foliowych koloru czerwonego oraz sztywnych pojemników jednorazowego użycia, prawidłowo oznakowanych (kod odpadów w nim przechowywanych, nazwa wytwórcy odpadów medycznych, numer REGON wytwórcy odpadów medycznych, KRS, data i godzina otwarcia/ rozpoczęcia użytkowania), gdzie pozostawały do 72 godzin. Następnie magazynowane były w pomieszczeniu magazynowym (wyposażonym w termometr) do czasu odbioru przez firmę ECO- ABC Sp. zo.o. w Bełchatowie ul. Przemysłowa 7. Odbiór odpadów medycznych odbywał się co 7 dni.

Kontrola zaplanowana w harmonogramie na dzień 20 października 2021r. odbyła się w terminie.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

## 2. Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Czarnożyłach.

Ww. obiekt został skontrolowany przez PPIS w dniu 17.05.2021r. – protokół nr *NHŚr-HK/41/21*, z załącznikami: *F/2/HK* i „Schemat do kontroli odpadów medycznych u wytwórcy”.

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Czarnożyłach został skontrolowany w zakresie stanu sanitarno- technicznego, przestrzegania zasad higieny przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych oraz gospodarki odpadami medycznymi.

Placówka posiada opracowaną procedurę postępowania z odpadami medycznymi. W SPZOZ w Czarnożyłach wytwarzane były odpady o kodzie 18 01 03\* (igły, strzykawki, rękawiczki jednorazowe, zużyty materiał opatrunkowy, ampułki) w ilości 0.109 Mg/rok (wg sprawozdania złożonego przez podmiot do Marszałka Województwa Łódzkiego za 2020 r.). Odpady medyczne o kodzie 18 01 03\* na stanowiskach pracy zbierane były do worków foliowych koloru czerwonego oraz sztywnych pojemników jednorazowego użycia w kolorze czerwonym, prawidłowo oznakowanych (kod odpadów w nim przechowywanych, nazwa wytwórcy odpadów medycznych, numer REGON wytwórcy odpadów medycznych, KRS, data i godzina otwarcia/ rozpoczęcia użytkowania, data i godzina zamknięcia pojemnika/worka), gdzie pozostawały do 72 godzin.

Następnie magazynowane były w przenośnym urządzeniu chłodniczym (wyposażonym w termometr) do czasu odbioru przez firmę ECO- ABC Sp. zo.o. w Bełchatowie ul. Przemysłowa 7. Odbiór odpadów medycznych odbywał się co 30 dni.

W toku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

## 3. Studio Stylizacji paznokci w Wieluniu.

W 2021 r. obiekt skontrolowano w dniu 09.08.2021r. – sporządzono protokół nr *HŚHK/67/55/21* z załącznikiem *F/15/HK*.

Z protokołu kontroli wynika, iż podmiot nie wytwarza odpadów niebezpiecznych.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

W zakresie oceny prowadzenia postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi na przykładowie dokumentacji dot. ekshumacji.

Ocenie poddano dokumentację dotyczącą jednej ekshumacji: złożony wniosek wraz z załącznikami, wszczęcie postępowania administracyjnego, decyzję administracyjną, protokół z kontroli ekshumacji.

Zgoda na ekshumację wydawana jest w drodze decyzji administracyjnej z terminem jej wykonania zgodnym z rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2001r. w sprawie postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi (Dz. U. z 2001 r. poz. 1783) tj. od 16 października do 15 kwietnia.

Ocenę postępowania w sprawie ekshumacji dokonano w oparciu o zgromadzoną dokumentację, w związku ze złożonym w dniu 18.01.2022r. do PPIS w Wieluniu wnioskiem o ekshumację zwłok (szczątków) pochowanych na Cmentarzu Rzymskokatolickim w Raczynie i przeniesienie ich do grobu rodzinnego znajdującego się na Cmentarzu Rzymskokatolickim w Raczynie. Wniosek złożyła wnuczka zmarłego.

Do wniosku dołączono: zgodę zarządcy cmentarza, akt zgonu, oświadczenie wnuczki dot. braku innych krewnych zmarłego uprawnionych do ekshumacji zwłok.

Decyzją z dnia 09.02.2022r. PPIS w Wieluniu wyraził zgodę na przeprowadzenie ekshumacji. PPIS zobowiązał wnioskodawcę do powiadomienia o zamierzonej ekshumacji z wyprzedzeniem co najmniej 3 dni roboczych.

W ekshumacji, która odbyła się w dniu 10.03.2022r. uczestniczył przedstawiciel PPIS w Wieluniu, spisano protokół z kontroli nr *HŚHK/42/16/22*. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **Wnioski:**

Na podstawie ocenionej dokumentacji: wodociągu, pływalni, obiektów użyteczności publicznej i postępowania dotyczącego ekshumacji stwierdzono, że:

– w zakresie nadzoru nad jakością wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi:

1. W ramach kontroli urzędowej monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia w skontrolowanym wodociągu prowadzony był prawidłowo, zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017r. poz. 2294).
2. Badania wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej są równomiernie rozłożone w czasie.
3. Stwierdzono, że sprawozdania z badań w ramach urzędowej kontroli i wewnętrznej kontroli producentów wody, uwzględniają wszystkie parametry służące do oceny jakości wody zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w zakresie załączników nr 1, 2 i 4. Ilość i częstotliwość poboru próbek wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej była zgodna z zał. nr 3 rozporządzenia.
4. Wyniki badań poprawnie wprowadzane do bazy danych Woda-Excel.

– w zakresie nadzoru nad jakością wody na pływalniach:

1. Harmonogram badań wody prowadzony przez zarządcę pływalni w ramach kontroli wewnętrznej realizowany był prawidłowo.

2. Badania wody w ramach kontroli urzędowej i wewnętrznej są równomiernie rozłożone w czasie.
  3. Stwierdzono, że sprawozdania z badań w ramach urzędowej kontroli i wewnętrznej kontroli, uwzględniają wszystkie parametry służące do oceny jakości wody zgodnie z rozporządzeniem Ministra Zdrowia w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach w zakresie załączników nr 1 i 2. Ilość i częstotliwość poboru próbek wody w ramach kontroli wewnętrznej była zgodna z zał. nr 3 rozporządzenia.
- w zakresie nadzoru nad obiektami użyteczności publicznej oraz postępowanie ze zwłokami i szczątkami ludzkimi:

1. Nadzór PPIS w ww. zakresie prowadzony był prawidłowo.

## **II. W zakresie nadzoru higieny pracy.**

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonego nadzoru nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy

Kontrola obejmowała sprawdzenie poprawności pod względem formalnym i merytorycznym prowadzonych działań kontrolnych i postępowań administracyjnych (z uwzględnieniem trybu przygotowania, terminowości oraz dowodów doręczenia) w sprawowanym nadzorze nad warunkami pracy pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze lub mutagenne występujące w środowisku pracy w okresie od 01.01.2021 r. do 30.06.2022 r. Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację – Protokół kontroli nr SHŚ-HP/82/23/22 z dnia 02.06.2022r. dotyczący działalności spółki z o.o. zajmującej się produkcją świec zapachowych, kostek zapachowych.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że zawiadomienie o zamiarze wszczęcia kontroli zostało wysłane zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018r. Prawo przedsiębiorców (Dz.U. z 2021r. poz. 162 z późn. zm.) i prawidłowo określono zakres przedmiotowy kontroli. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienie do wykonywania czynności kontrolnych spełniające zapisy art. 49 w związku z art. 45 w/w ustawy oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195).

Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole z kontroli oraz w formularzach wynikających z tematyki kontroli i występujących zagrożeń tj. F/HP/01 *Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy*, F/HP/02 *Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy*, F/HP/04 *Ocena realizacji wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy*, F/HP/07 *Ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych*, F/HP/08/ *Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne*, F/HP/09 *Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin*.

Protokoły zawierały niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, liczbie zatrudnionych pracowników, czynnikach rakotwórczych występujących na stanowiskach pracy. Zastosowane formularze były wypełnione właściwie.

- W zakresie oceny prawidłowości prowadzonych postępowań w sprawach chorób zawodowych oraz wydanych decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do jej stwierdzenia.

Ocenę prowadzonych postępowań w sprawie chorób zawodowych dokonano w oparciu o dokumentację dwóch spraw zakończonych wydaniem:

- decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej: decyzja z dnia 14.01.2022r. znak: PSSE.ŚHŚr-HP.9081.5.2021.JD stwierdzająca chorobę zawodową (poz. 26 wykazu chorób zawodowych)
- decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej: decyzja z dnia 08.03.2022r. znak: HŚHP.442.21.2020 o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej (poz. 20.1 wykazu chorób zawodowych).

Sprawdzono sposób i tryb postępowania dotyczący zgłaszania podejrzenia, rozpoznawania i stwierdzania chorób zawodowych, przygotowania, terminowości wydania decyzji, prawidłowości pod względem formalnym i merytorycznym oraz dowodu doręczenia stronie.

Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej i prośby o przeprowadzenie oceny narażenia z WOMP w Łodzi PPIS w Wieluniu wszczął postępowanie i zgodnie z art. 61§1 i 4 Kpa zawiadomił stronę. Karta oceny narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej była prawidłowo sporządzona. Karta oceny narażenia zawodowego i skierowanie na badania zostały wysłane do WOMP. Oczekując na orzeczenie lekarskie z WOMP wysłano do strony informację o przedłużeniu postępowania z powodu braku w/w orzeczenia. Po otrzymaniu orzeczenia lekarskiego, przed wydaniem decyzji, zgodnie z art. 10 § 1 kpa umożliwiono stronie zapoznanie się z dokumentacją dowodową. Wydana decyzja Nr 2/22 z dnia 14.01.2022r. znak: PSSE.SHŚr-HP.9081.5.2021.JD stwierdzająca chorobę zawodową była poprawna pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji zawierało opinię jednostki orzeczniczej (WOMP).

Odnosnie decyzji o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej - decyzja Nr 3/22 z dnia 08.03.2022r. Po otrzymaniu zgłoszenia podejrzenia choroby zawodowej PPIS w Wieluniu wszczął postępowanie i zgodnie z art. 61§1 i 4 Kpa zawiadomił stronę. Po otrzymaniu informacji od pracodawcy o przebiegu pracy (rozszerzono listę pracodawców do 5), sporządzono kartę oceny narażenia zawodowego i skierowanie na badania które zostały wysłane do WOMP. Karta oceny narażenia zawodowego była prawidłowo sporządzona. PPIS w Wieluniu przedłużył termin wydania decyzji z powodu braku orzeczenia lekarskiego z WOMP w Łodzi o czym powiadomił stronę. Po otrzymaniu orzeczenia lekarskiego z WOMP o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej strona odwołała się do jednostki orzeczniczej II stopnia – IMP w Łodzi. Oczekując na orzeczenie lekarskie z IMP w Łodzi wysłano do strony informację o przedłużeniu postępowania z powodu braku w/w orzeczenia. Po otrzymaniu orzeczenia lekarskiego z IMP w Łodzi o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej zgodnie z art. 10 § 1 kpa umożliwiono stronom zapoznanie się z dokumentacją dowodową w terminie 7 dni od daty otrzymania zawiadomienia. Wydana decyzja Nr 3/22 z dnia 08.03.2022r. o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej była poprawna pod względem formalno-prawnym i merytorycznym. Uzasadnienie decyzji zawierało opinię jednostek orzeczniczych – WOMP i IMP w Łodzi. Od decyzji nie było odwołań do organu II instancji.

**Stwierdzone uchybienia:** brak

**Zalecenia pokontrolne:** brak



## Nadzór nad Chemikaliami:

Kontrola dotyczyła oceny przez Oddział Nadzoru nad Chemikaliami prawidłowości prowadzonego nadzoru nad przestrzeganiem krajowych i unijnych wymogów prawnych dotyczących konfekcji i wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych, detergentów oraz środków zastępczych i NSP.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o przedstawioną do wglądu dokumentację obejmującą okres od 01.01.2020 r. do 31.08.2022 r.

### Ocena realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć, zasady opracowywania wykazu obiektów podlegających kontroli, harmonogram nadzoru nad obiektami i pobór prób.

Plan zasadniczych przedsięwzięć jest sporządzany na dany rok, jego postanowienia są systematycznie realizowane.

Wykaz obiektów jest opracowywany ze względu na potrzeby przeprowadzenia kontroli w danym roku, obiekty uwzględnione w harmonogramie nadzoru podlegają kontroli zgodnie z planem, co jest systematycznie odnotowane. Próbek nie pobierano. Dokumentacja jest prowadzona prawidłowo.

### Ocena prowadzonych rejestrów i ewidencji – sprawdzenie: kompletności i sposobu ich prowadzenia.

Prowadzone są następujące rodzaje rejestrów: postanowień, zażaleń, odwołań, decyzji w zakresie środków zastępczych, decyzji płatniczych, decyzji administracyjnych, kontroli podmiotów w odniesieniu do wprowadzanych produktów biobójczych, suszu konopnego, substancji chemicznych oraz innych wyrobów (osobne rejestry prowadzone dla każdego z pracowników Sekcji Higieny Środowiska w zakresie Higieny Pracy), obiektów, których w wykazie jest 398 wraz z obiektami, które przestały prowadzić działalność gospodarczą, zaś w 2022 r. ujęto 275 obiektów, z których skontrolowano 125 do 31.08.2022 r. Rejestry są prowadzone systematycznie i prawidłowo.

### Ocena przeprowadzonych kontroli, w tym dokumentacji sprawy, zachowania terminowości, przestrzegania wymogów formalnych i merytorycznych przy wydawanych decyzjach, postanowieniach oraz wykonanie zaleceń pokontrolnych.

Sprawdzono wybraną dokumentację pod względem formalnym i merytorycznym z prowadzonego nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu substancji i mieszanin chemicznych, detergentów, produktów biobójczych, środków zastępczych i NSP na podstawie przedstawionej dokumentacji.

Ocenę powyższych zagadnień oparto o dokumentację z kontroli przeprowadzonych wobec dwóch podmiotów gospodarczych – Protokół kontroli Nr SHŚr-HP/82/25/22 z dnia 21.06.2022 r. oraz protokół kontroli Nr SHŚr-HP/82/58/21 z dnia 07.12.2021 r.

W wyniku analizy dokumentacji stwierdzono, że podmiot zajmuje się sprzedażą hurtową i detaliczną artykułów papierniczych, biurowych, opakowań, drobnych zabawek, chemii gospodarczej, detergentów i produktów biobójczych. Dokumentacja zawiera zawiadomienie o zamiarze wszczęcia kontroli zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. *Prawo przedsiębiorców* (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 162 z późn. zm.), w którym określono zakres przedmiotowy kontroli. Osoby kontrolujące posiadały upoważnienia do przeprowadzenia czynności kontrolnych. Przedmiotowe upoważnienia spełniają zapisy art. 49 w związku z art. 45 ustawy *Prawo przedsiębiorców* oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.).

Ustalenia z kontroli były dokumentowane w protokole kontroli Nr SHŚr-HP/82/25/22 z dnia 21.06.2022 r. oraz w prawidłowo wypełnionych formularzach wynikających z tematyki kontroli oraz oceny realizacji wymogów w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych, detergentów oraz produktów biobójczych. Protokół zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, zakresie przedmiotowym kontroli oraz wprowadzonych do obrotu ww. produktach.

Ocena dokumentacji drugiego podmiotu gospodarczego zajmującego się sprzedażą artykułów budowlanych, artykułów gospodarstwa domowego, chemii gospodarczej, produktów biobójczych obejmowała postępowanie administracyjne w zakresie wprowadzania do obrotu substancji i mieszanin chemicznych, zgodnie z ustawą z dnia 25.02.2011 r. *o substancjach chemicznych i ich mieszaninach* (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1816) oraz produktów biobójczych na podstawie przepisów ustawy z dnia 09.10.2015 r. *o produktach biobójczych* (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 24). Dokumentacja zawiera zawiadomienie o zamiarze wszczęcia kontroli zgodnie z zapisem art. 48 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. *Prawo przedsiębiorców* (t.j. Dz.U. z 2021 r. poz. 162 z późn. zm.), w którym określono zakres przedmiotowy kontroli. Osoba kontrolująca posiadała upoważnienie do przeprowadzenia czynności kontrolnych, zgodnie z zapisem art. 49 w związku z art. 45 ustawy *Prawo przedsiębiorców* oraz art. 35 ust. 1 ustawy z dnia 14 marca 1985r. *o Państwowej Inspekcji Sanitarnej* (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195 z późn. zm.). Sporządzono protokół kontroli SHŚr-HP/82/58/21 z dnia 07.12.2021 r., który zawierał niezbędne informacje o kontrolowanym zakładzie, prowadzonej działalności, zakresie przedmiotowym kontroli oraz wprowadzonych do obrotu substancji chemicznych w ich postaci własnej, jako składników mieszanin lub w wyrobach, a także wprowadzanych do obrotu produktów biobójczych. W trakcie kontroli prawidłowo wypełniono formularze związane z tematyką kontroli.

W ramach prowadzonych kontroli sanitarnych informowano pracodawców o zagrożeniach dla zdrowia spowodowanych środkami zastępczymi lub NSP w miejscu pracy. Działania profilaktyczne polegały na przekazaniu materiału szkoleniowego, a także wskazywano na wykorzystywanie dostępnych w zakładzie nowych mediów: internet, e-maile, gabloty informacyjne.

PPIS w Wieluniu w okresie od 01.01.2020 r. oraz do 31.08.2022 r. nie prowadził kontroli obiektów w ramach nadzoru nad wprowadzaniem do obrotu środków zastępczych i NSP.

Sporządzona dokumentacja jest prawidłowa, zastosowano właściwe podstawy prawne oraz zachowana została terminowość sprawy.

### **Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny:**

W pionie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu kontroli zostały poddane następujące zagadnienia:

1) Realizacja planów zasadniczych przedsięwzięć

Zasadnicze przedsięwzięcia realizowane są zgodnie z zamierzeniami przewidzianymi w 2021 roku i 2022 roku.

2) Sposób prowadzenia rejestru spraw:

Rejestr spraw prowadzony jest tematycznie, w formie papierowej i elektronicznej, na bieżąco, w sposób prawidłowy.

3) Sprawdzenie dokumentacji spraw, trybu przygotowania, terminowości wydawania, prawidłowości sporządzenia pod względem formalnym i merytorycznym stanowisk, dowodów doręczenia stronie.

Do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wieluniu (zwanego dalej PPIS w Wieluniu) w kontrolowanym okresie tj. d 01.07.2021 r. do 15.09.2022 r. wpłynęło 35 wniosków dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego (w tym: 14

wniosków w sprawie uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozach oddziaływania na środowisko do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego i 2 wnioski dla projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania, 10 wniosków o uzgodnienie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko i 9 wniosków o zaopiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego). Na wszystkie wnioski została udzielona odpowiedź. Podczas kontroli zapoznano się ze stanowiskami PPIS Wielunium w sprawach: 2 uzgodnień zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko do projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, 2 uzgodnień w sprawie odstąpienia od przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko oraz 2 opinii o projektach miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego.

Do PPIS w Wielunium w kontrolowanym okresie wpłynęły 52 wnioski w sprawie opinii co do potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby – co do zakresu raportu o oddziaływaniu przedsięwzięcia na środowisko oraz 1 wniosek o zaopiniowanie warunków realizacji przedsięwzięcia. Biorąc pod uwagę rodzaj przedsięwzięcia, informację o nim oraz o przeznaczeniu terenu, na którym przewiduje się realizację inwestycji, PPIS w Wielunium nie widział potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko w przypadku 39 przedsięwzięć, natomiast pozostałe wnioski są trakcie uzupełnienia. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 4 spraw dotyczących postępowań w sprawie ocen oddziaływania na środowisko (3 opinie o braku zasadności przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz 1 opinia o warunkach realizacji przedsięwzięcia).

Nie skontrolowano decyzji stwierdzających spełnianie wymagań sanitarno - lokalowych dla potrzeb rejestracji obiektów, w których ma być prowadzona opieka nad dziećmi w wieku do lat 3, ponieważ w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wielunium wydawane są one przez oddział Higieny Dzieci i Młodzieży.

W kontrolowanym okresie do PPIS w Wielunium wpłynęły 44 zawiadomienia o zakończeniu budowy obiektu budowlanego i zamiarze przystąpienia do jego użytkowania w trybie art. 56 ust.1 Prawa budowlanego, po rozpatrzeniu których do momentu kontroli przeprowadzono 26 wizji lokalnych. Podczas kontroli zapoznano się z aktami 4 spraw.

Po skontrolovaniu akt ww. spraw wydanych w okresie od 01.07.2021 r. do 15.09.2022 r. stwierdzono, iż działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wielunium w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo, tj. tryb postępowania jest zgodny z obowiązującymi przepisami prawa tj. ustawą z dnia 3 października 2008 r. *o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko* (Dz. U. z 2022 r. poz. 1029, ze zm.) oraz ustawą z dnia 7 lipca 1994 r. *Prawo budowlane* (Dz. U. z 2021 r. poz. 2351, ze zm.).

Działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wielunium w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego realizowane są prawidłowo (stanowiska sporządzane są właściwie pod względem merytorycznym, posiadają formę i treść odpowiadającą wymogom, zawierają wskazanie podstawy prawnej i zajmowane są terminowo).

### **Epidemiologia:**

Czynności kontrolne zostały rozpoczęte i zakończone w dniu 15.09.2022 r.

Czynności kontrolne przeprowadzono w obecności p.o kierownika oraz pracowników Sekcji Nadzoru Epidemiologicznego w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej (PSSE) w Wielunium.

W PSSE w Wieluniu w Sekcji Nadzoru Epidemiologicznego zatrudnione są 4 osoby:

- 1 osoba – p.o. kierownika,
- 1 osoba zatrudniona na stanowisku asystenta,
- 2 osoby zatrudnione na stanowisku młodszego asystenta.

Nadzór nad wykonawstwem obowiązkowych szczepień ochronnych, przechowywaniem i dystrybucją preparatów szczepionkowych oraz niepożądanymi odczynami poszczepiennymi.

Kontrola została przeprowadzona przez Urszulę Góralską – starszego technika w Oddziale Nadzoru Epidemiologii Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi.

Dwie osoby na stanowiskach asystenta oraz młodszego asystenta sprawują nadzór nad dystrybucją preparatów szczepionkowych.

Ostatnia kontrola w PSSE w Wieluniu w zakresie szczepień ochronnych przeprowadzona była w dniu 05.11.2018 r.

W jej wyniku wydane zostały następujące zalecenia:

- 1) Dokonywanie odczytu temperatur z wyświetlaczy każdego dnia pracy PSSE w Wieluniu po rozpoczęciu i przed zakończeniem pracy i wpisywanie odczytanych wartości do prowadzonego rejestru papierowego.
- 2) Dokonanie aktualizacji instrukcji poprzez dodanie informacji o dokonywanym sprawdzaniu poprawności działania systemu alarmowego.
- 3) Opracowanie opisu postępowania w sytuacjach losowych nie uwzględnionych w istniejącej instrukcji postępowania w sytuacjach awaryjnych poprzez jej rozszerzenie lub opracowanie innej instrukcji.

W trakcie bieżącej kontroli sprawdzono ich wykonanie. Wszystkie ww. zalecenia zostały wykonane.

Podczas kontroli sprawdzono sposób sprawowania nadzoru nad wykonywaniem szczepień ochronnych i postępowanie z preparatami szczepionkowymi. Dokumentacja w zakresie: nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych w podległych placówkach i nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi prowadzona jest prawidłowo. Dokonano również oceny instrukcji dotyczących się postępowania z preparatami szczepionkowymi. Instrukcje aktualizowane są w razie potrzeb.

W PSSE w Wieluniu preparaty szczepionkowe przechowywane są zgodnie z zaleceniami producentów w szafie chłodniczej znajdującej się w wydzielonym, zamkniętym pomieszczeniu na parterze budynku. Urządzenie chłodnicze posiada paszport, w którym dokonywane są wpisy o okresowych przeglądach urządzenia chłodniczego zgodnie z zaleceniami producenta. Urządzenie chłodnicze wyposażone jest w elektroniczny system monitorujący temperaturę przechowywania z funkcją powiadamiania o spadku lub wzroście zadanej temperatury, o braku zasilania, o powrocie zasilania i o powrocie do zadanej temperatury. Możliwy jest także wydruk z systemu monitorującego wartości temperatur w danym okresie. System posiada możliwość wysłania sms z zapytaniem o wartość aktualnej temperatury. W PSSE w Wieluniu prowadzony jest papierowy rejestr temperatur, do którego 2 x dziennie wpisywane są wartości – po rozpoczęciu i przed zakończeniem pracy. Do urządzenia chłodniczego podłączony jest system zasilania awaryjnego, który pozwala na pracę tegoż urządzenia do ok. 24 godzin. PSSE w Wieluniu posiada również spalinowy agregat prądowórczy, który załączany jest w przypadku dłuższego braku zasilania. Zakres wartości krytycznych temperatur to  $+3,0^{\circ}\text{C}$  i  $+7,0^{\circ}\text{C}$ . System monitorujący przesyła wiadomości alarmowe na 4 telefony komórkowe: tj. Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego (PPIS) w Wieluniu, Zastępcy PPIS w Wieluniu, telefon alarmowy oraz 1 telefon służbowy pracownika sprawującego nadzór nad preparatami szczepionkowymi. Osoby dyżurujące przy telefonie alarmowym zostały przeszkolone w zakresie postępowania w przypadku otrzymania wiadomości sms dotyczącej wartości temperatury w urządzeniu chłodniczym przeznaczonym do przechowywania preparatów szczepionkowych, z czego

została sporządzona stosowna notatka służbowa. Dane z rejestratorów archiwizowane są na serwerze oraz zgrywane na pendrive co 6 miesięcy. Po analizie udostępnionej dokumentacji, sposób przechowywania i zabezpieczenia preparatów szczepionkowych przed narażeniem na niewłaściwe warunki przechowywania nie budzi zastrzeżeń.

#### Działania prowadzone w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień oraz osób niezaszczepionych, nieobjętych obowiązkiem szczepień.

Kontrola została przeprowadzona przez Elżbę Stępnicką – Kierownika Sekcji ds. Egzekucji Szczepień w Oddziale Nadzoru Epidemiologii Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Łodzi.

Czynności kontrolne przeprowadzono w obecności p.o. kierownika i pracowników Sekcji Nadzoru Epidemiologicznego Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu.

Sprawdzono sposób sprawowania nadzoru nad osobami uchylającymi się od obowiązku szczepień ochronnych oraz działania prowadzone w celu zaszczepienia osób niezaszczepionych i nieobjętych obowiązkiem szczepień. Na podstawie przedstawionej przez PPIS w Wieluniu dokumentacji ustalono, że na terenie powiatu wieluńskiego w okresie od 01.01.2021 r. do 15.09.2022 r. zarejestrowanych było 33 rodziców/opiekunów uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych dzieci.

W okresie od 01.01.2021 r. do 15.09.2022 r. PPIS w Wieluniu wystosował: 19 pism do rodziców/opiekunów dzieci informujących o konieczności wykonania zaległych obowiązkowych szczepień ochronnych, 28 upomnień i 11 wniosków o wszczęcie postępowania egzekucyjnego.

Osoby uchylające się od obowiązku szczepień ochronnych zgłaszane są do PPIS w Wieluniu przez podmioty lecznicze na terenie powiatu wieluńskiego na indywidualnych formularzach zgłoszeń. W zgłoszeniach znajdują się oddzielne rubryki, w których w miarę możliwości wpisywane są ustalone przyczyny niewykonywania szczepień.

Rodzice powiadamiani są o obowiązkowych szczepieniach przez placówkę szczepienną głównie telefonicznie i poprzez przesyłanie do nich wiadomości sms. W przypadku braku możliwości kontaktu telefonicznego powiadomienia kierowane są przesyłką pocztową (list polecony za potwierdzeniem odbioru).

Do pism skierowanych przez PPIS w Wieluniu do osób uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych dzieci załączane są klauzule informacyjne o przetwarzaniu danych osobowych.

Na terenie powiatu wieluńskiego prowadzone są następujące korzystne działania zwiększające skuteczność egzekwowania obowiązku szczepień ochronnych: pracownicy POZ prowadzą rozmowy edukacyjne z rodzicami informujące o dobroczynności szczepień oraz konsekwencjach ich braku a także dystrybuują ulotki informacyjne dotyczące szczepionek. Pracownicy PSSE w Wieluniu przeprowadzali działania informacyjno-promocyjne na temat szczepień m.in. przeciw COVID-19 oraz w ramach obchodów Europejskiego Tygodnia Szczepień.

Podstawowym problemem, w zakresie skuteczności działań prowadzonych w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych jest pozyskanie ich rzeczywistego adresu zamieszkania/przebywania oraz kilkukrotne pobieranie przez nich od lekarzy POZ skierowań do Poradni Konsultacyjnej Szczepień, gdzie wyznaczają daty wizyt i je przekładają tłumacząc się infekcjami u swoich dzieci, co prowadzi do opóźnień w podejmowaniu szczepień u tych dzieci.

PPIS w Wieluniu od 01.01.2021 r. do 15.09.2022 r. podejmował działania w celu dobrowolnego rozpoczęcia wykonywania szczepień ochronnych u dzieci niezaszczepionych i niepodlegających obowiązkowi szczepień poprzez organizację Integracyjnego Pikniku Polsko-Ukraińskiego promującego informacje o darmowych szczepieniach dla osób pochodzących z Ukrainy, jak również dystrybucję materiałów informacyjnych na temat m.in. chorób zakaźnych z załączonym programem szczepień oraz słownikiem chorób dla tych osób.

W wyniku przeprowadzonej kontroli działalności Sekcji Nadzoru Epidemiologicznego w PSSE w Wieluniu w zakresie działań podejmowanych w stosunku do osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych oraz osób niezaszczepionych niepodlegających obowiązkowi szczepień nieprawidłowości nie stwierdzono.

### **Higiena Dzieci i Młodzieży:**

Podczas kontroli dokonano oceny następujących zagadnień, mających istotne znaczenie dla ustaleń kontroli:

1. realizacji planów zasadniczych przedsięwzięć (sprawdzenie zapisów w harmonogramie kontroli oraz analiza dokumentacji wybranych placówek);
2. prowadzenia postępowania pokontrolnego, w związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami (sprawdzenie dokumentacji postępowania w sytuacji stwierdzenia nieprawidłowości w kontrolowanych placówkach, w tym związanych z wydaniem decyzji);
3. prowadzenia postępowania, w związku ze zgłoszonymi skargami;
4. realizacji oceny higienizacji procesu nauczania.

w „*Harmonogramie kontroli obiektów w zakresie pionu Higieny Dzieci i Młodzieży PSSE w Wieluniu na 2022 r.*” i porównano je z zapisami, które znajdują się w dokumentacji kontrolnej placówek. W Harmonogramie na 2022 r. zaplanowano przeprowadzenie 134 kontroli – do dnia 15 września 2022 r. zrealizowano ich 123 (dodatkowo pracownicy HDM przeprowadzili 23 kontrole covidowe).

Dokumentacja 5 kontrolowanych placówek prowadzona była w sposób prawidłowy: protokoły sporządzone były we właściwy sposób, zaś do szczegółowego udokumentowania kontrolowanych zagadnień wykorzystano właściwe formularze systemu zarządzania jakością. Wszystkie kontrole wykonane zostały w zaplanowanym terminie.

PPIS w Wieluniu w latach 2020 – 2022 r. nie wydał decyzji, na poprawę stanu sanitarno-higienicznego w placówkach oświatowo-wychowawczych.

W 2022 r. nie zgłoszono do PPIS w Wieluniu próśb o interwencję dot. niewłaściwych warunków w placówkach oświatowo-wychowawczych, natomiast w 2021 r. wpłynął 1 taki wniosek. Po przeanalizowaniu dokumentacji należy stwierdzić, że PPIS w Wieluniu w prawidłowy sposób rozpatrzył zgłoszony anonimowy wniosek o interwencję.

Pracownicy pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu we właściwy sposób realizują ocenę higieny procesu nauczania. Przeglądy rozkładów zajęć lekcyjnych pod kątem higieny pracy umysłowej dokonywane są podczas kontroli sanitarnych w szkołach, zaś w 2022 r. dokonano ocen dostosowania mebli szkolnych do zasad ergonomii w 10 placówkach (7 przedszkolach i 3 szkołach) – na podstawie oceny dokumentacji 2 placówek stwierdzono, iż prowadzona jest ona w sposób prawidłowy.

W toku czynności kontrolnych nie stwierdzono nieprawidłowości w ocenianym zakresie zagadnień realizowanych przez pracownika pionu higieny dzieci i młodzieży w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu.

### **Promocja Zdrowia i Komunikacja Społeczna:**

Kontrolę przeprowadzono w obecności **Pani Małgorzaty Komar** – Kierownika Nadzoru Sanitarnego oraz Pani **Justyny Dorofiejczyk** – młodszego asystenta, samodzielne stanowisko pracy ds. oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia PSSE w Wieluniu.

Celem kontroli była ocena pracy oświatowo-zdrowotnej w okresie od 1 stycznia 2020 r. do 31 sierpnia 2022 r.

#### **Podczas kontroli stwierdzono**

Dokumentacja poszczególnych interwencji programowych i nieprogramowych prowadzona jest zgodnie z zaleceniami. Sprawozdania z realizacji interwencji programowych i nieprogramowych przesyłane były do OPZiKS WSSE zgodnie z ustalonymi terminami.

Zapoznano się z dokumentacją programu edukacyjnego „Znamie! Znam je?” realizowanego w roku szkolnym 2021/2022 oraz z dokumentacją realizacji interwencji nieprogramowych z działań podejmowanych z zakresu promocji aktywności fizycznej i zdrowego odżywiania, szczepień oraz z Akcji Lato.

#### **Wnioski pokontrolne**

Interwencje programowe i nieprogramowe realizowane są prawidłowo, zgodnie z założeniami oraz wytycznymi.

Widoczna w dokumentacji współpraca z instytucjami i organizacjami lokalnymi pozwala na realizację zadań z zakresu zdrowia publicznego oraz ich promocji w środowisku lokalnym.

Dokumentacja dotycząca realizacji działań z zakresu oświaty i promocji zdrowia prowadzona jest prawidłowo, zgodnie z wymogami.

### **System Zarządzania:**

Przedmiotem kontroli była realizacja auditów wewnętrznych i przeglądu zarządzania w działalności kontrolnej PSSE w Wieluniu w 2022r.

Zadania do realizacji przez Samodzielne Stanowisko Pracy ds. Systemu Jakości (GSJ) powierzone zostały osobie zatrudnionej w Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wieluniu na stanowisku Asystenta w Sekcji Higieny Środowiska w zakresie higieny pracy.

Podczas kontroli dokonano przeglądu dokumentacji z przeprowadzonych auditów wewnętrznych w działalności kontrolnej PSSE w Wieluniu - 100 % dokumentacji z 2022 r. - dokumentacja z 2 auditów wewnętrznych oraz dokumentacji z przeprowadzonego w 2022 roku Przeglądu zarządzania.

Ocenie poddano „Roczny program auditów wewnętrznych”, w którym ujęto audyty wewnętrzne zaplanowane do realizacji w 2022 roku. Program opracowany zostały przez GSJ i zatwierdzony przez Dyrektora PSSE w Wieluniu. Zaplanowane w programie audyty wewnętrzne, obejmowały wszystkie elementy systemu zarządzania, wynikające z normy PN-EN ISO/IEC 17020:2012.

Przeprowadzone w działalności kontrolnej PSSE w Wieluniu audyty wewnętrzne zostały właściwie udokumentowane. Z zapisów wynika, że dokumentacja opracowana została terminowo i odzwierciedla przebieg działań auditowych.

Wszystkie próbki auditowe zebrane zostały zgodnie z celem i zakresem auditów.

Raporty z auditów zawierają opis zebranych dowodów z auditu i ich obiektywną ocenę.

Przeprowadzone audyty wewnętrzne ujęte zostały w prowadzonym przez GSJ „Rejestrze auditów wewnętrznych” na 2022 rok”.

Audyty wewnętrzne przeprowadzane zostały przez wykwalifikowany personel PSSE w Wieluniu o udokumentowanych kompetencjach w tym zakresie.

W 2022 roku w działalności PSSE w Wieluniu nie zaistniała w potrzeba przeprowadzenia auditu doraźnego poza programem auditów.

Z wynikami przeprowadzonych auditów wewnętrznych zapoznani zostali pracownicy PSSE w Wieluniu, odpowiedzialni za auditowane obszary.

W celu zapewnienia stałej przydatności i adekwatności wdrożonego w działalności kontrolnej systemu zarządzania, kierownictwo PSSE w Wieluniu przeprowadza przeglądy zarządzania. Podczas kontroli ocenie poddano dokumentację z przeprowadzonego w 2022 roku Przeglądu zarządzania. Z dokumentacji wynika, że Przegląd zarządzania został prawidłowo przeprowadzony i udokumentowany, z zachowaniem terminowości wymaganej Procedurą Ogólną PO/N – 09.

W kontrolowanym obszarze stwierdza się zgodność sprawdzanej dokumentacji z wymaganiami Procedury Ogólnej PO/N-08 „Audit wewnętrzny” (wyd. nr 8 z dnia 04.03.2021r.) oraz Procedury Ogólnej - PO/N-09 „Przegląd zarządzania” (wyd. nr 5 z dnia 25.09.2019r.).

Audyty wewnętrzne oraz Przegląd zarządzania zostały w 2022 roku w sposób prawidłowy zaplanowane, przeprowadzone i udokumentowane.

Kontrolę wpisano do książki kontroli pod numerem **136**.

Zalecenia lub wnioski dotyczące usunięcia uchybień lub nieprawidłowości lub usprawnienia funkcjonowania jednostki kontrolowanej:

#### **W zakresie Epidemiologii:**

- 1) kontynuowanie dostępnych działań mających na celu ustalenie rzeczywistego adresu pobytu osób zobowiązanych;
- 2) kontynuowanie działań edukacyjno-informacyjnych na temat szczepień ochronnych w odniesieniu do uchodźców.

W związku z powyższymi ocenami, uwagami i wnioskami zalecam Pani Barbarze Sułkowskiej – Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu w Wieluniu podjęcie działań w celu wyeliminowania opisanych wyżej nieprawidłowości, lub usprawnienia funkcjonowania działalności jednostki kontrolowanej.

Wystąpienie pokontrolne sporządzono w dwóch jednobrzmiących egzemplarzach, z których jeden egzemplarz otrzymuje kierownik jednostki kontrolowanej, a drugi egzemplarz pozostaje w aktach kontroli.



Na podstawie art. 49 ustawy z dnia 15 lipca 2011 r. o kontroli w administracji rządowej (Dz. U. z 2020 r. poz. 224) oczekuję od Pani w terminie 30 dni od daty otrzymania niniejszego wystąpienia, informacji o sposobie wykonania zaleceń, wykorzystaniu wniosków lub przyczynach ich niewykorzystania albo o innym sposobie usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

*Urszula Szuka-Polińska*

Łódzki Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny